CE107MR
CE107MTR
CE107MSTR
CE107MTSTR

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100 % Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

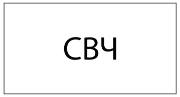
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство 2
Панель управления 3
Духовой шкаф 4
Принадлежности 4
Использование этой инструкции 5
Важная инструкция по безопасности 5
Описание символов и значков 5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн 5
Важные инструкции по безопасности 6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 8
Установка микроволновой печи 9
Установка времени 9
Проверка правильности работы печи 10
Принцип работы микроволновой печи 10
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема 11
Приготовление/разогрев пищи 11
Уровни мощности и изменение времени приготовления 12
Остановка приготовления пищи 12
Установка времени приготовления пищи 12
Использование режима автоматического приготовления 13
Использование режима автоматического разогрева 14
Использование режима быстрого размораживания продуктов 15
Использование тефлоновой тарелки (только для моделей CE107MTR/CE107MTSTR) .. 17
Приготовление пищи в несколько этапов 18
Быстрый прогрев печи 19
Приготовление в режиме конвекции 20
Выбор дополнительных принадлежностей 20
Приготовление в режиме гриля 21
Комбинирование микроволн и гриля 21
Комбинирование микроволн и конвекции 22
Использование функции удаления запаха 23
Защитная блокировка микроволновой печи 23
Отключение звукового сигнала 23
Руководство по выбору посуды 24
Руководство по приготовлению пищи 25
Чистка микроволновой печи 35
Хранение и ремонт микроволновой печи 35
Технические характеристики 36

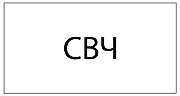
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

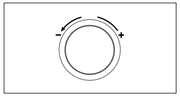
1. Поместите продукты в печь.
   Нажмите кнопку **СВЧ**.



2. Нажимайте кнопку **СВЧ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.

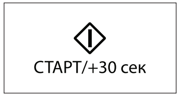


3. Установите время приготовления, повернув **ручку круговой шкалы** в соответствующее положение.



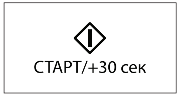
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

   Результат: Начнется приготовление пищи.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Дополнительное добавление 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

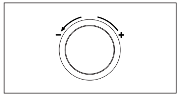


Размораживание продуктов.

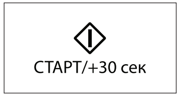
1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.

2. Нажимайте кнопку **Быстрая разморозка** до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.

3. Выберите нужный вес, повернув **ручку круговой шкалы** в соответствующее положение.



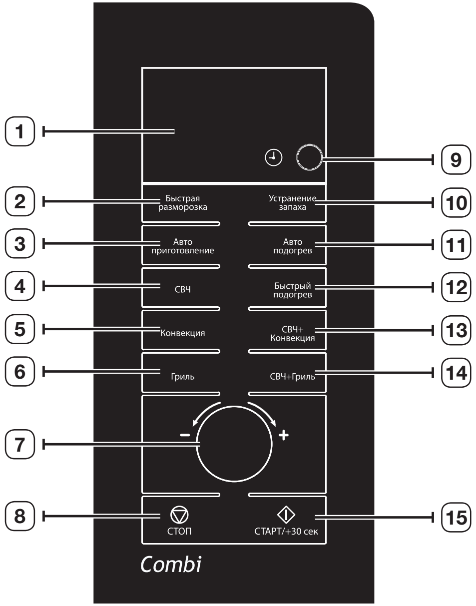
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат: Начнется размораживание.

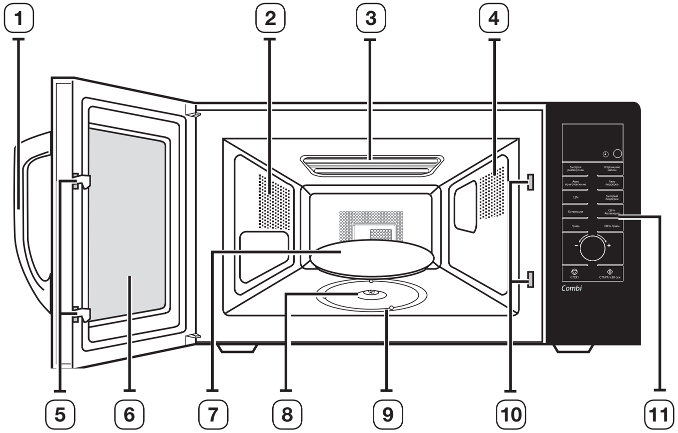
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА РЕЖИМА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА КОНВЕКЦИИ
6. КНОПКА ГРИЛЯ
7. РЫЧАГ КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и размер порции)
8. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
9. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
10. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА
11. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
12. КНОПКА ВЫБОРА РЕЖИМА БЫСТРОГО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРОГРЕВА
13. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
14. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
15. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК

ДУХОВОЙ ШКАФ

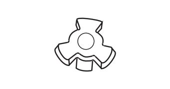


1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
4. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

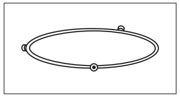
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К каждой модели печи прилагаются несколько различных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

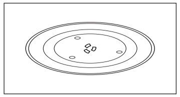
1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.
   Цель: Муфта вращает поднос.



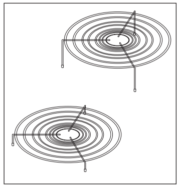
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.
   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



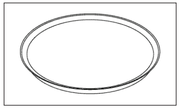
3. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



4. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Цель: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на полке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



5. **Блюдо для подрумянивания** (только модели CE107MTR, CE107MTSTR), устанавливается на вращающийся поднос. См. стр. 17 - 18.
   Цель: Тефлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ, чтобы выпечка и пиццы были хрустящими.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.
Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.
ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение — возможно возгорание.	Предупреждение — горячая поверхность.
Предупреждение — электричество.	Предупреждение — взрывчатые вещества.
НЕ прилагайте усилий.	Строго следуйте указаниям.
НЕ разбирайте.	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
НЕ прикасайтесь.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание.
Важная информация.	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 5 2014-07-16 4:38:55

(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 7 2014-07-16 4:39:00

Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ	Опасность 1	Опасность 2	Опасность 3	Опасность 4
Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✓		✓	✓
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	

Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

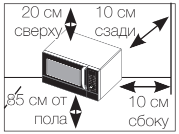
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

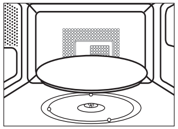
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

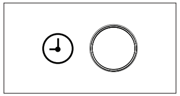
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

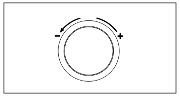
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. **Чтобы установить время в...**

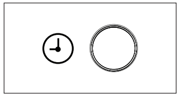
   24-часовом формате
   12-часовом формате
   Нажмите кнопку **Часы** (🕘) один или два раза.



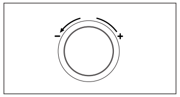
2. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение часа.



3. Нажмите кнопку 🕘.

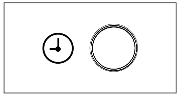


4. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку 🕘, чтобы часы начали работать.

   Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.



CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 9 2014-07-16 4:39:02

РУССКИЙ

ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы” на этой странице.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы.
Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) и установите время работы 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) соответствующее число раз.

СТАРТ/+30 сек

Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут.
Затем вода должна закипеть.

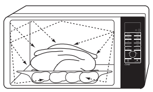
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогревания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 10 2014-07-16 4:39:02

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- Световые блики на дверце и корпусе
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий

Пища оказывается совершенно не готовой

- Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) ?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)

- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  - Способ устранения: Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  - Способ устранения: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Появляется сообщение: "E - 24"

- Сообщение "E - 24" автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения "E - 24" нажмите кнопку "Стоп/Отмена" для использования режима инициализации.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Прочтите указанную ниже информацию.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

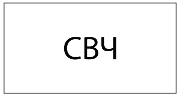
ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

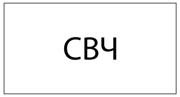
☛ Обязательно проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

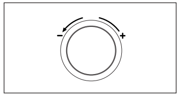
1. Нажмите кнопку **СВЧ** ().
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   (режим СВЧ)



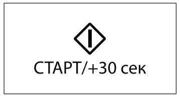
2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** () до тех пор, пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
   Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).
   Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.
   - Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **СВЧ** () один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **СВЧ** () два раза или более, чтобы установить необходимый уровень мощности.

Быстрый старт:

Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 11 2014-07-16 4:39:02

РУССКИЙ

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности Более низкий уровень мощности	Уменьшено Увеличено

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее
Временно	Откройте дверцу. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) .
Полностью	Нажмите кнопку **СТОП** (◎). **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **СТОП** (◎) еще раз.

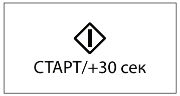
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки "+30 сек", добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) шесть раз.



CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 12 2014-07-16 4:39:02

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме автоматического приготовления имеется/предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

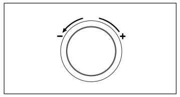
☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

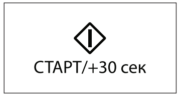
1. Нажмите кнопку **Авто приготовление**.

2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Авто приготовление**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлены различные программы автоматического приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ".

Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ+Гриль".

Программа 5 работает в комбинированном режиме "СВЧ+Конвекция".

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	**Свежие овощи**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600–650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г, 45 мл (3 ст. л.) на 300-450 г или 60-75 мл (4-5 ст. л.) на 500-750 г. Помешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
2.	**Очищенный картофель**	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600–650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. л.) воды на 300-450 г или 60 мл (4 ст. л.) на 500-750 г картофеля.
3.	**Жаркое из рыбы**	200–300 г (1 рыба) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 мин.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
4.	**Кусочки курицы**	200–300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 мин.	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите их на верхней полке кожицей вниз. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
5.	**Жаркое из говядины/ телятины**	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

В режиме автоматического разогрева имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

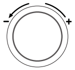
1. Нажмите кнопку **Авто подогрев**.

   Авто подогрев

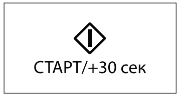
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Авто подогрев**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

   Авто подогрев

3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

   Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВАНИЯ

В этой таблице представлены различные программы автоматического разогрева, приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ". Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ+Конвекция".

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	**Готовое блюдо** (из холодильника)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2.	**Суп/Соус** (из холодильника)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Перемешайте суп/соус после звукового сигнала (печь продолжит работать, затем остановится при открытии двери). Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3.	**Замороженная пицца**	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Одну замороженную пиццу (-18 °C) положите на нижнюю полку, если разогреваются две пиццы, одну положите на нижнюю, а другую – на верхнюю полку.
4.	**Замороженный хлеб**	100–150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.) 400-450 г (8 шт.)	3-5 мин.	Выложите 2-6 замороженных булочек (- 18°C) в кружок на низкую подставку. Разложите 8 замороженных булочек поровну на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чиабатта и маленькие французские батоны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим быстрого размораживания продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

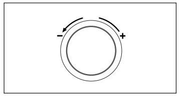
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.

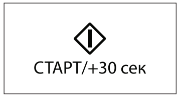
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



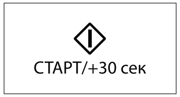
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Снова нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇), чтобы завершить размораживание.

   Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Дополнительные сведения см. в разделе "Разморозка продуктов" на стр. 30.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 15 2014-07-16 4:39:03

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1.	Мясо	200-2000 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2.	Птица	200-2000 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3.	Рыба	200-2000 г	20–80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4.	Хлеб/Пирог	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб горизонтально на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5.	Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 16 2014-07-16 4:39:03

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ CE107MTR/CE107MTSTR)

Обычно, при приготовлении пищи в СВЧ-печах, а также, используя режим гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах, выпечка и пицца становится влажной с нижней стороны. Использование тефлоновой тарелки Samsung позволяет сохранить выпечку хрустящей.
Тефлоновую тарелку также можно использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д.

Прежде чем использовать тефлоновую тарелку, нагрейте ее, выбрав комбинированный режим на 3-5 минут:

- Сочетание режимов конвекции (220 °C) и СВЧ (уровень мощности 600 ВТ)
- Сочетание режимов гриля и СВЧ (уровень мощности 600 ВТ)

1. Предварительно нагрейте тефлоновую тарелку, как описано выше.
   - Всегда используйте рукавицы для печи, т.к. тарелка сильно нагревается.

2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.

3. Выложите продукты на тефлоновую тарелку.
   - Не ставьте на тарелку никакую не теплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).

4. Поместите тефлоновую тарелку на вращающийся поднос или низкую полку в микроволновой печи.
   - Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь без вращающегося столика.

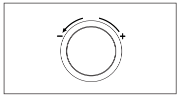
5. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

СВЧ+Гриль

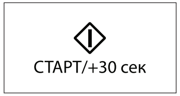
6. Выберите уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль**.

СВЧ+Гриль

7. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



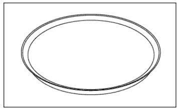
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат:
- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Как очистить тефлоновую тарелку (только для моделей CE107MTR, CE107MTSTR)

Лучший способ очистки тефлоновой тарелки – вымыть горячей водой с моющим средством. Затем сполоснуть чистой водой. Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.



При неправильном использовании тефлоновой слой тарелки может быть поврежден.

- Никогда не режьте пищу на тарелке. Снимите пищу с тарелки, прежде чем резать.
- Поворачивайте пищу пластмассовой или деревянной лопаточкой.

ПАРАМЕТРЫ ТЕФЛОНОВОЙ ТАРЕЛКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ CE107MTR/CE107MTSTR)

Рекомендуется прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе. Разогрейте блюдо для подрумянивания с помощью функции "600 ВТ+гриль" в течение 5 мин. и воспользуйтесь указаниями времени и инструкциями в таблице.

Блюдо	Количество	Время предв-арительного разогрева	Режим пригот-овления	Время пригот-овления (мин.)	Рекомендации
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	3	600 Вт + Гриль	3-4	Разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики на тефлоновую тарелку рядами. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.

РУССКИЙ

Блюдо	Количество	Время предв-арительного разогрева	Режим пригот-овления	Время пригот-овления (мин.)	Рекомендации
Томаты-гриль	200 г	3	300 Вт + Гриль	3-4	Разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите помидоры по кругу на блюде и установите на высокую подставку.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	3½-4½	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите по кругу
Овощи гриль	250 г	3-4	450 Вт + Гриль	7-8	на блюдо и установите на высокую подставку.
Замороженные китайские мини-рулеты с посыпкой	250 г	2-3	1-й этап: 300 Вт + 250 °C 2-й этап: Только гриль	1-й этап: 6-7 2-й этап: 5-6	Разогрейте блюдо для подрумянивания. Равномерно распределите китайские рулетики на тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку.
Замороженная пицца	300-400 г	4-5	600 Вт + Гриль	6-8	Поставьте тарелку на низкую подставку. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.
Замороженные багеты (заморожены)	250 г	3-4	300 Вт + 200 °C	10-12	Разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите два замороженных багета, сверху положите овощи, ветчину, сыр и т.д. Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	250 г	4	600 Вт + Гриль	6-7	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте его 1 ст.л. растительного масла. Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку. Переверните их через 4-5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ+конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов). Пример. Необходимо разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в следующие три этапа.

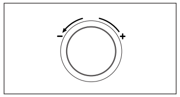
- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме "Гриль" в течение 15 минут

☛ Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).

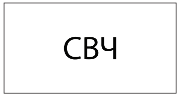
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.

2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка**.

3. Задайте вес продуктов, повернув **ручку круговой шкалы** необходимое количество раз (1800 г в рассматриваемом примере).

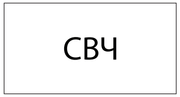


4. Нажмите кнопку **СВЧ**.

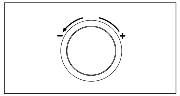


CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 18 2014-07-16 4:39:04

5. Установите мощность СВЧ нажатием кнопки **СВЧ** (в данном примере 450 Вт).

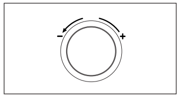


6. Выставите время приготовления, повернув **рукоятку круговой шкалы** (в данном примере, 30 мин.).

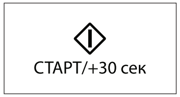


7. Нажмите кнопку **Гриль**.

8. Выставите время приготовления, повернув **рукоятку круговой шкалы** (в данном примере, 15 мин.).



9. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат: Начнется приготовление блюда.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра «0». Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

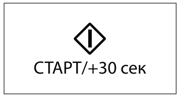
При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Нажмите кнопку **Быстрый подогрев**.

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
220 °C (температура)

2. Нажмите кнопку **Быстрый подогрев** один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру. (Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с. Пример: установлен режим быстрого прогрева при при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Быстрый подогрев**.

РУССКИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя восемь предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 °C до 220 °C. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

☛ Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 19.

- Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

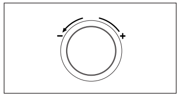
1. Нажмите кнопку **Конвекция**.

Результат: дисплей показывает следующую информацию:

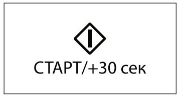
ꕥ	(режим конвекции)
220 °C	(температура)

2. Для установки температуры нажмите кнопку **Конвекция** один или несколько раз.
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



Результат: Начнется приготовление блюда.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

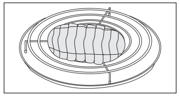
(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Быстрый подогрев**.

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.



Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

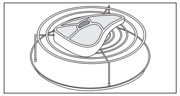
☛ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 24.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



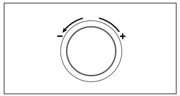
2. Нажмите кнопку **Гриль**.

Гриль

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
(режим гриля)

- Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**.



- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ().

СТАРТ/+30 сек

Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

Всегда используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

СВЧ+Гриль

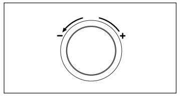
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
(режим СВЧ+Гриль)
600 Вт (производимая мощность)

2. Выберите соответствующий уровень мощности нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** (), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (300-600 Вт).

СВЧ+Гриль

- Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ().

СТАРТ/+30 сек

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

РУССКИЙ

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

☛ Всегда используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Рекомендуется использовать стеклянные или керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.
Всегда пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Конвекция**.

СВЧ+ Конвекция

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:

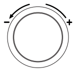
(значок)	(режим СВЧ+Конвекция)
600 Вт	(производимая мощность: через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)
220 °C	(температура)

2. Выберите температуру нажатием кнопки **СВЧ+Конвекция**.
(Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

СВЧ+ Конвекция

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Выберите соответствующий уровень мощности нажимая кнопку **СВЧ+Конвекция**, пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

СВЧ+ Конвекция

5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

СТАРТ/+30 сек

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Быстрый подогрев**.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 22 2014-07-16 4:39:05

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.
Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

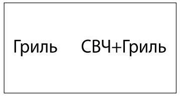
Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запаха**. Раздастся четыре звуковых сигнала.

- Время процедуры удаления запаха - 5 минут.
- Можно настроить время работы функции **Устранение запаха**, нажав кнопку "+30 сек".
- Максимальное время процедуры удаления запаха - 60 минут.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Child Safety (Безопасность ребенка), которая позволяет “блокировать” использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь может быть "заблокирована" в любое время.

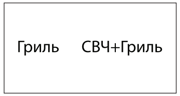
1. Одновременно удерживайте нажатыми (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** и **СВЧ+Гриль**.



Результат:

- Печь блокируется.
- На дисплее появляется буква "**L**".

2. Чтобы разблокировать печь, снова нажимайте одновременно (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** и **СВЧ+Гриль**.

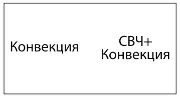


Результат: Печью можно нормально пользоваться.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно удерживайте нажатыми (примерно одну секунду) кнопки **Конвекция** и **СВЧ+Конвекция**.



Результат: Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, снова нажмите одновременно кнопки **Конвекция** и **СВЧ+Конвекция** (примерно одну секунду).

Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 23 2014-07-16 4:39:05

РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 25 2014-07-16 4:39:05

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15-16	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375 г		17½-18½		Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20-21	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
	375 г		22-23		Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис+дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис+злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2–3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице.
Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям.
Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах.
В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 27 2014-07-16 4:39:06

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: 30-40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.
Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 28 2014-07-16 4:39:06

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное или рыба (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 29 2014-07-16 4:39:06

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные бифштексы	250 г	7-8		
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:
При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ+ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ+гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме "СВЧ+гриль":
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание:
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ+гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 31 2014-07-16 4:39:06

РУССКИЙ

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	2-3	1-2	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Томаты-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/картофеля (из холодильника)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	10-14	8-12	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Жаркое из рыбы	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

ГРИЛЬ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:
Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки - все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:
В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ+ГРИЛЬ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме “СВЧ+Гриль”.
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ+Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ+Гриль”.
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции.
Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА					
Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 220 °C	22-25	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО					
Жаркое из говядины/ телятины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и выдержите 10-15 минут.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 33 2014-07-16 4:39:06

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-22	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ					
Булочки свежевыпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.
ТОРТ					
Яблочный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °C	38-43	-	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Мини-оладьи (сырое тесто)	12 x 30 г (350-400 г)	Только 220 °C	17-23	-	Равномерно наполните тестом бумажные формочки для оладий. Поставьте формочки на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200-250 г	Только 200 °C	15-20	-	Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.
Замороженный торт	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 34 2014-07-16 4:39:06

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

В инструкциях по эксплуатации кухонных плит, варочных поверхностей и печей должно указываться, что нельзя использовать чистку паром.

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

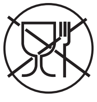
☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

- **Причина.** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

РУССКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии Максимальная Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 1850 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В) Внешние Нагревательная камера печи	 517 x 470 x 310 мм 358 x 327 x 231,5 мм
Громкость	1,0 кубического фута
Вес Нетто	 прибл. 18,0 кг

※ оборудование класса I

SAMSUNG

EAC

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04087A-04

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_RU.indd 36 2014-07-16 4:39:07

CE107MR
CE107MTR
CE107MSTR
CE107MTSTR

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 1 2014-07-16 4:38:46

УКРАЇНСЬКА

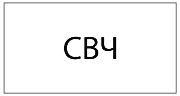
ЗМІСТ

Короткий наочний посібник 2
Панель керування 3
Піч 4
Приладдя 4
Користування цією інструкцією 5
Важлива інформація з техніки безпеки 5
Пояснення символів і піктограм 5
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль. 5
Важливі інструкції з техніки безпеки 6
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 8
Встановлення мікрохвильової печі 9
Встановлення часу 9
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально 10
Як працює мікрохвильова піч 10
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів 11
Приготування/Підігрівання 11
Рівні потужності та регулювання часу 12
Зупинка приготування їжі 12
Регулювання часу приготування 12
Використання режиму автоматичного приготування 13
Параметри режиму автоматичного приготування 13
Використання режиму автоматичного розігрівання 14
Параметри режиму автоматичного розігрівання 15
Використання режиму швидкого розмороження 15
Налаштування режиму швидкого розмороження 16
Використання тарілки для утворення скоринки (лише для CE107MTR/CE107MTSTR) 17
Параметри режиму утворення скоринки (лише для CE107MTR/CE107MTSTR) 17
Приготування їжі у декілька етапів 18
Швидке розігрівання печі 19
Приготування у режимі конвекції 20
Вибір приладдя 20
Приготування в режимі гриля 21
Поєднання мікрохвиль і гриля 21
Поєднання мікрохвиль і конвекції 22
Використання функції усунення запахів 23
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 23
Вимкнення звукового сигналу 23
Посібник із вибору посуду 24
Посібник із приготування їжі 25
Чищення мікрохвильової печі 35
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі 35
Технічні характеристики 36

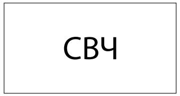
КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Щоб приготувати страву

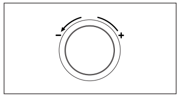
1. Помістіть продукти в піч.
Натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)**.



2. Натискайте кнопку **Microwave (Мікрохвилі)**, поки не відобразиться потрібний рівень потужності.



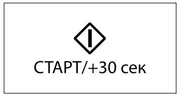
3. Виберіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).

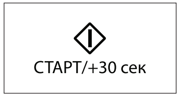
Результат: Почнеться приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Щоб продовжити приготування на 30 секунд.

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** для кожних 30 секунд, які треба додати.

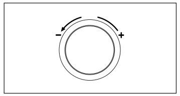


Щоб швидко розморозити продукти.

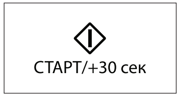
1. Помістіть заморожені продукти в піч. Натисніть кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)**.

2. Виберіть потрібну категорію продуктів, натискаючи кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)** потрібну кількість разів.

3. Виберіть масу продуктів, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



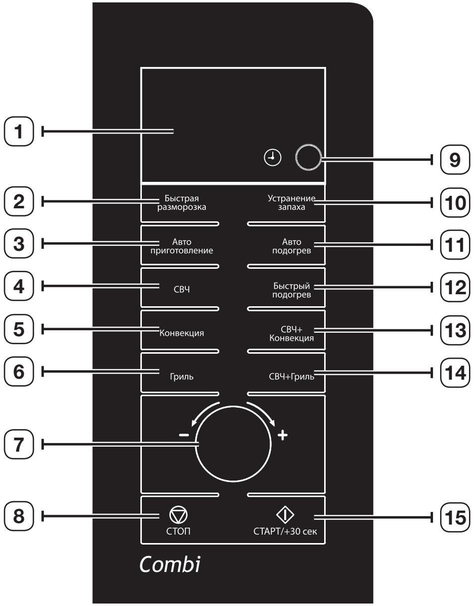
4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Почнеться розмороження.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

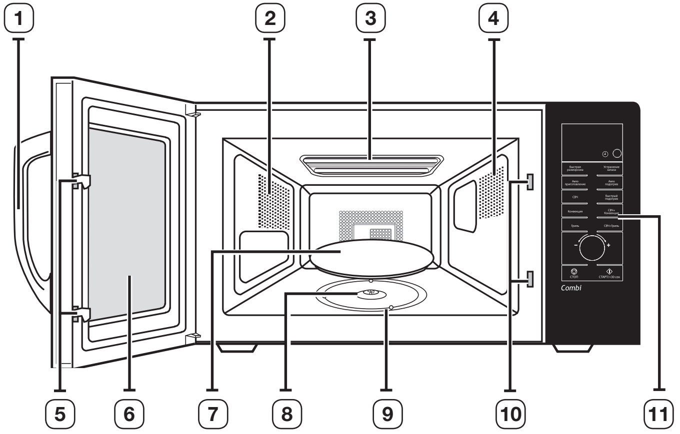
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ
4. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА КОНВЕКЦІЇ
6. КНОПКА ГРИЛЯ
7. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (час приготування, вага, розмір порції)
8. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ
9. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
10. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ
11. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ
12. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ ПЕЧІ
13. КНОПКА МІКРОХВИЛІ+КОНВЕКЦІЯ
14. КНОПКА МІКРОХВИЛІ+ГРИЛЬ
15. КНОПКА СТАРТ/+30с

УКРАЇНСЬКА

ПІЧ

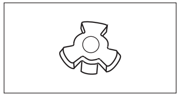


1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
4. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. ДВЕРЦЯТА
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

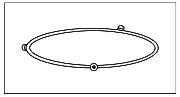
ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

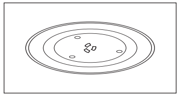
1. **Муфта**, яка кріпиться на валу мотора в основі печі.
   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



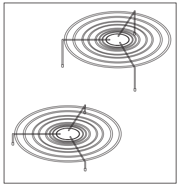
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.
   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



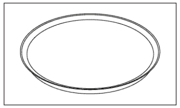
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.
   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



4. **Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.
   Призначення: Металеву решітку можна використати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. **Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.**



5. **Тарілка для запіканки** (лише для CE107MTR, CE107MTSTR), яку ставлять на скляну тарілку. Дивіться стор. 17-18.
   Призначення: Тарілка для запіканки використовується для підрум’янення продуктів під час приготування страв у режимі мікрохвиль, а також для надання хрусткості випічці та тісту для піци.



КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	НЕ розбирайте виріб.		Вийміть штепсель із розетки.
	НЕ торкайтесь.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(a) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

УКРАЇНСЬКА

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 5 2014-07-16 4:38:47

УКРАЇНСЬКА

(1) дверцята (зігнуті)
(2) завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм'ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;
(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✔	✔	✔	✔
Не нагрівайте рідину або їжу в щільно закритій ємності.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✔	✔		
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.	✔	✔	✔	✔

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 6 2014-07-16 4:38:50

⊘	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✔	✔	✔	✔
⊘	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔
⊘	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку).	✔	✔	✔	✔
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✔	✔	✔	✔
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✔	✔	✔	✔
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✔	✔	✔	
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✔		✔	✔
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✔		✔	
★	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔

★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
⊘	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
⊘	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✔		✔	✔
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✔	
★	Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✔	✔	✔	✔
★	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✔	✔	✔	✔
★	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✔	✔	✔	✔
★	Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від’єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
⊘	В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✔	✔	

УКРАЇНСЬКА

Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✔	✔	✔	✔
Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✔	✔	✔	✔

⚠ УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав’язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✔		✔	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від’єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум’я згасло без доступу кисню.	✔		✔	✔
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✔	✔		✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✔	
Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

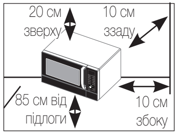
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров’ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів. Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

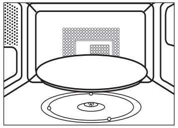
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

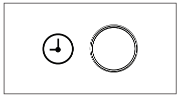
ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник.
Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

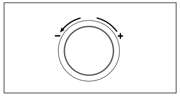
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

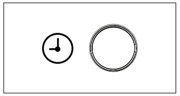
1. **Щоб показувати час у...**
   24-годинний формат
   12-годинний формат
   Натисніть кнопку Часы (Годинник) (◷) один або два рази.



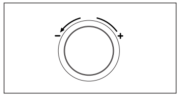
2. Щоб встановити годину, поверніть **круглий регулятор**.



3. Натисніть кнопку ◷.

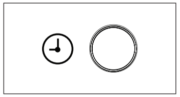


4. Щоб встановити хвилини, поверніть **круглий регулятор**.



5. Коли правильний час встановлено, натисніть кнопку ◷, щоб запустити годинник.

   Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.



CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 9 2014-07-16 4:38:54

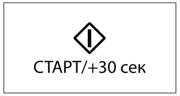
ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Що робити в разі виникнення питань або сумнівів» на цій сторінці.

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % - 900 Вт), потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.

Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇) і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇) потрібну кількість разів.



Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

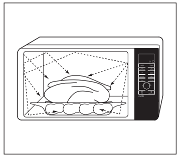
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- підігрівання продуктів;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі

1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.

3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:

- кількості та густини;
- вмісту води;
- початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 10 2014-07-16 4:38:55

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Знайомство з новим пристроєм зазвичай вимагає деякого часу. Якщо у вас виникла яка-небудь із нижченаведених проблем, спробуйте подані відповіді. Це заощадить ваш час та усуне потребу звертатись у центр обслуговування.

Такі випадки не свідчать про несправність.

- Конденсація вологи всередині печі
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього кожуха
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього кожуха
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів

Зовсім не відбувається приготування їжі

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** ()?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище.
    - Вирішення: Піч слід встановлювати подалі від телевізора, радіоприймача та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися.
    - Вирішення: Від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

З'являється повідомлення «E - 24».

- Повідомлення «E - 24» автоматично з'являється перед перегрівом мікрохвильової печі. У випадку появи повідомлення «E - 24» натисніть кнопку «Stop/Cancel» (Зупинити/Скасувати), щоб запустити режим ініціалізації.

Якщо виконання викладених вище вказівок не допомагає вирішити проблему, що виникла, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG. Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

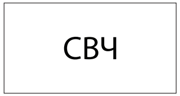
ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

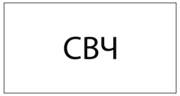
☛ Завжди перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть їжу посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

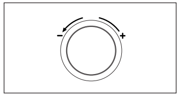
1. Натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** ().
   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
   (режим мікрохвиль)



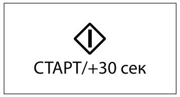
2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності. Докладніше дивіться у таблиці рівнів потужності.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.
   Результат: Час приготування відображатиметься на дисплеї.



4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** ().
   Результат: Всередині печі з'явиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться,
   - чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Щоб дізнатися поточний рівень потужності в камері печі, натисніть один раз кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** (). Щоб змінити рівень потужності під час приготування страви, натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)** () два або більше разів і виберіть потрібний рівень потужності.

Швидкий запуск:

Якщо потрібно нагріти їжу за короткий час із використанням максимальної потужності (900 Вт), просто натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** () по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об'єму. На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності Нижчий рівень потужності	Зменшиться Збільшиться

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

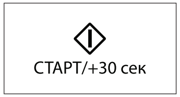
Якщо потрібно зупинити приготування...	Потрібно…
Тимчасово	Відкрийте дверцята. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).
Остаточно	Натисніть кнопку **Stop (Зупинити)** (◎). **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Stop (Зупинити)** (◎).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку «+30s (+30 с)» по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- перевірити стан готовності в будь-який момент, просто відкривши дверцята;
- збільшити залишковий час приготування.

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇) по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



- Наприклад. Щоб додати три хвилини, потрібно натиснути кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇) шість разів.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Існує п’ять програм автоматичного приготування, у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Щоб задати величину порції, поверніть круглий регулятор.

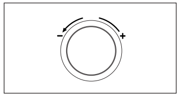
☛ Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть їжу посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

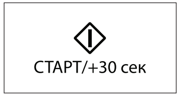
1. Натисніть кнопку **Auto Cook (Автоматичне приготування)**.

2. Виберіть тип продуктів, які потрібно готувати, натиснувши кнопку **Auto Cook (Автоматичне приготування)**. Опис запрограмованих параметрів дивиться в таблиці на наступній сторінці.

3. Виберіть розмір порції, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПАРАМЕТРИ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Програми 1 і 2 працюють лише з використанням мікрохвиль.
Програми 3 і 4 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та гриля.
Програма 5 працює в комбінованому режимі мікрохвиль і конвекції.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	**Свіжі овочі**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Попередньо помивши, почистивши і нарізавши на однакові шматки, зважте овочі. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Для приготування 200-250 г продуктів додайте 30 мл (2 ст. л.) води, 300-450 г – 45 мл (3 ст. л.), а для 500-750 г продуктів – 60-75 мл (4-5 ст. л.) води. Добре перемішайте страву після завершення приготування. Готуючи більші кількості, перемішайте один раз також під час приготування.
2.	**Почищена картопля**	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Після чищення, миття і нарізання на однакові шматки зважте картоплю. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Додайте 45 мл (3 ст. ложки) води, готуючи 300-450 г, або 60 мл (4 ст. ложки), готуючи 500-750 г овочів.
3.	**Смажена риба**	200-300 г (1 рибина) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 хв.	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу металеву решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 13 2014-07-16 4:38:55

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
4.	**Шматки курки**	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 хв.	Змастіть шматки курки олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть колом на високу решітку шкіркою донизу. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
5.	**Смажена яловичина/ смажена ягнятина**	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 хв.	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте спеціями (лише перець, солити слід після смаження). Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Після смаження та упродовж витримки м’ясо має бути загорнуте в алюмінієву фольгу.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

Існує чотири програми автоматичного розігрівання, у яких закладено чотири варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Щоб задати величину порції, поверніть круглий регулятор.

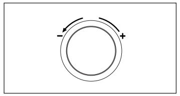
☛ Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть їжу посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

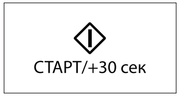
1. Натисніть кнопку **Auto Reheat (Автоматичне розігрівання)**.

2. Виберіть тип продуктів, які потрібно приготувати, натиснувши кнопку **Auto Reheat (Автоматичне розігрівання)**. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

3. Виберіть розмір порції, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПАРАМЕТРИ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режимів автоматичного розігрівання та приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Програми 1 і 2 працюють лише з використанням мікрохвиль. Програми 3 і 4 працюють у комбінованому режимі мікрохвиль і конвекції.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	**Готова страва** (охолоджена)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
2.	**Суп або соус**(охолоджений)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 хв.	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час нагрівання. Перемішайте суп, коли почуєте звуковий сигнал (піч продовжуватиме працювати, але призупинить роботу, коли ви відкриєте дверцята). До і після витримки ретельно помішайте.
3.	**Заморожена піца**	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Покладіть одну заморожену піцу (-18 °C) на низьку решітку; якщо потрібно приготувати дві піци одразу, покладіть одну на низьку, а другу на високу решітку.
4.	**Заморожені булочки**	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.) 400-450 г (8 шт.)	3-5 хв.	Покладіть від 2 до 6 заморожених булочок (-18 °C) на низьку решітку. Якщо потрібно розігріти 8 заморожених булочок, розподіліть їх рівномірно на низькій і високій решітках. Ця програма підходить для замороженої випічки невеликого розміру: булочок, хліба чіабатта та невеликих багетів.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

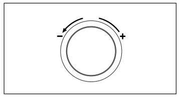
Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)**.

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Power Defrost (Швидке розмороження)**. Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

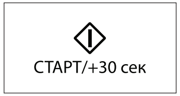
3. Виберіть масу продуктів, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).

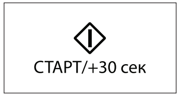
Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Під час розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.



5. Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).

Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію мікрохвиль і рівень потужності 180 Вт. Докладніше дивіться у розділі «Розмороження» на стор. 30.

НАЛАШТУВАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Таблиця нижче містить перелік різних програм швидкого розмороження із зазначенням ваги продуктів, часу витримки та відповідних рекомендацій. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал.
Покладіть м’ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби на кухонному папері.

Код	Страва	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1.	**М’ясо**	200-2000 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2.	**М’ясо птиці**	200-2000 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3.	**Риба**	200-2000 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4.	**Хліб/ Випічка**	125-1000 г	10-60 хв.	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.
5.	**Фрукти**	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ВИКОРИСТАННЯ ТАРІЛКИ ДЛЯ УТВОРЕННЯ СКОРИНКИ (ЛИШЕ ДЛЯ CE107MTR/CE107MTSTR)

Зазвичай під час приготування у мікрохвильовій печі за допомогою режимів гриля, мікрохвиль чи конвекції продукти, такі як випічка чи піца набирають вологу знизу. Використання тарілки для утворення скоринки Samsung дає змогу готувати страви із хрусткою скоринкою.
Тарілку для утворення скоринки можна також використати для бекону, яєчні, сосисок і т. ін.

Перед використанням цієї тарілки її слід підігріти за допомогою комбінованого режиму впродовж 3-5 хвилин:

- комбінований режим гриля (220 °C) та мікрохвиль (рівень потужності 600 Вт);
- комбінований режим гриля та мікрохвиль (рівень потужності 600 Вт).

1. Підігрійте тарілку для утворення скоринки, як описано вище.
- Завжди використовуйте рукавиці для печі, оскільки тарілка для утворення скоринки сильно нагрівається.

2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум’янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.

3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.
- Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад пластмасову миску.

4. Покладіть цю тарілку на скляну тарілку чи на низьку решітку в мікрохвильовій печі.
- Ніколи не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.

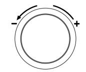
5. Натисніть кнопку **Microwave+Grill (Мікрохвилі+Гриль)**.

СВЧ+Гриль

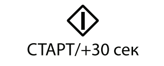
6. Виберіть потрібний рівень потужності за допомогою кнопки **Microwave+Grill (Мікрохвилі+Гриль)**.

СВЧ+Гриль

7. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



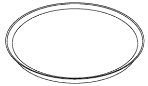
8. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат:
- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Чищення тарілки для утворення скоринки (лише для CE107MTR, CE107MTSTR)

Тарілку для утворення скоринки найкраще мити гарячою водою та за допомогою миючого засобу. Після цього її слід сполоснути. Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.



Оскільки тарілка для утворення скоринки має тефлонове покриття, то у разі її неналежного використання це покриття може бути пошкоджено.
- Ніколи не ріжте продукти на самій тарілці. Щоб порізати продукти на шматки, вийміть їх із тарілки.
- Перевертати продукти бажано пластмасовою або дерев’яною лопаткою.

ПАРАМЕТРИ РЕЖИМУ УТВОРЕННЯ СКОРИНКИ (ЛИШЕ ДЛЯ CE107MTR/CE107MTSTR)

Радимо попередньо розігріти тарілку для утворення скоринки просто на скляній тарілці. Попередньо розігрійте тарілку в комбінованому режимі потужністю 600 Вт та гриль протягом 5 хвилин і дотримуйтесь часу приготування та вказівок, поданих у таблиці.

Страва	Кількість	Час попереднього розігрівання	Режим при-готування їжі	Час при-готування їжі (хв.)	Рекомендації
Бекон	4-6 шматочків (80 г)	3	600 Вт + Гриль	3-4	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть скибки одну біля одної на цю тарілку. Поставте тарілку на високу решітку.

Страва	Кількість	Час попереднього розігрівання	Режим при-готування їжі	Час при-готування їжі (хв.)	Рекомендації
Помідори-гриль	200 г	3	300 Вт + Гриль	3-4	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть їх по колу на тарілці для утворення скоринки і розмістіть її на високій решітці.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	3½-4½	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розмістіть по колу.
Запечені овочі	250 г	3-4	450 Вт + Гриль	7-8	Розкладіть їх по колу на тарілці для запіканок і розмістіть її на високій решітці.
Заморожені млинці з начинкою	250 г	2-3	1-ий етап: 300 Вт + 250 °C 2-ий етап: Лише гриль	1-ий етап: 6-7 2-ий етап: 5-6	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розкладіть млинці рівномірно на тарілці. Поставте тарілку на низьку решітку.
Заморожена піца	300-400 г	4-5	600 Вт + Гриль	6-8	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку.
Заморожені багети	250 г	3-4	300 Вт + 200 °C	10-12	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть два заморожені багети з начинкою (наприклад, з овочами, шинкою та сиром). Поставте тарілку на низьку решітку.
Шматки курки (заморожені)	250 г	4	600 Вт + Гриль	6-7	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть на неї шматки курки. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть шматочки курки через 4-5 хв.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи (режими конвекції, мікрохвилі + конвекція та швидкого попереднього нагрівання печі неможливо використовувати у режимі приготування їжі в декілька етапів). Наприклад. ви хочете швидко розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати курку вагою 1,8 кг у три етапи.

- Розморожування
- Приготування у режимі мікрохвиль упродовж 30 хвилин
- У режимі гриля – 15 хв.

☛ Першим етапом має бути розмороження. Комбінований режим і режим гриля можна використовувати упродовж двох подальших етапів лише один раз. Однак режим мікрохвиль можна використовувати двічі (за двох різних рівнів потужності).

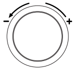
1. Натисніть кнопку **Power Defrost (Швидке розмороження)**.

   Быстрая разморозка

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Power Defrost (Швидке розмороження)**.

   Быстрая разморозка

3. Виберіть вагу продуктів, повернувши **круглий регулятор** відповідну кількість разів (1800 г у цьому прикладі).

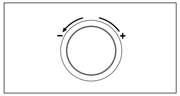
4. Натисніть кнопку **Microwave (Мікрохвилі)**.

   СВЧ

5. Встановіть потрібний рівень потужності за допомогою кнопки **Microwave (Мікрохвилі)** (450 Вт у цьому прикладі).

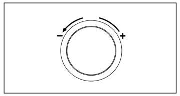
   СВЧ

6. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** (30 хв. у цьому прикладі).

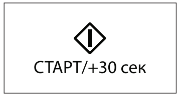


7. Натисніть кнопку **Grill (Гриль)**.

8. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** (15 хв. у цьому прикладі).



9. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Починається приготування страви.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ ПЕЧІ

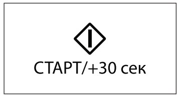
Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо нагріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти. Коли піч досягає вказаної температури, вона підтримується приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається. Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.

1. Натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання печі)**.

Результат: На дисплеї з’являться такі символи:
220 °C (температура)

2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання печі)**.
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Піч розігріється до потрібної температури.
- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура. Наприклад: у режимі швидкого попереднього прогрівання за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

(відображається упродовж 2 секунд)

- Після досягнення визначеного рівня температури 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.
- Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал і робота печі припиняється.

Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин

Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання печі)**.

ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Ви можете встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 220 °C на одному з восьми попередньо визначених рівнів. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

☛ Якщо піч потрібно швидко розігріти, дивіться стор. 19.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум’янення страви.

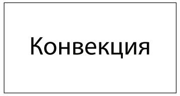
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у горизонтальному положенні і скляну тарілку встановлено належним чином. Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.

1. Натисніть кнопку **Convection (Конвекція)** .

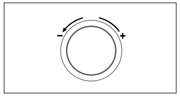
Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

❀	(режим конвекції)
220 °C	(температура)

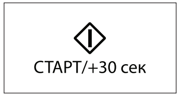
2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Convection (Конвекція)** (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Починається приготування страви.

- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

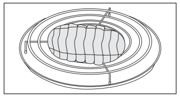
(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

✎ Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання печі)**.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.



Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і у звичайній печі.

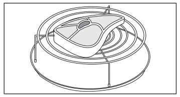
☛ Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 24.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.

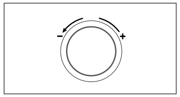


2. Натисніть кнопку **Grill (Гриль)**.

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
ꟺ (режим гриля)

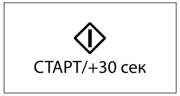
- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **круглий регулятор**.



- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Почнеться приготування на грилі.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

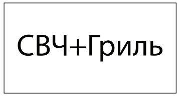
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

☛ Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.
Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

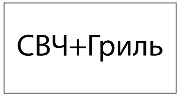
Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляній тарілці. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Microwave+Grill (Мікрохвилі+Гриль)**.



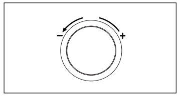
Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
≋ꟺ (комбінований режим мікрохвиль і гриля)
600 Вт (робоча потужність)

2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **Microwave+Grill (Мікрохвилі+Гриль)** (≋ꟺ), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності (300-600 Вт).



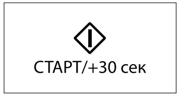
- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

- смажене м’ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

☛ Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими є тарілки з кераміки або термостійкого скла, адже вони дають змогу мікрохвилям рівномірно проникати у страву.
Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.
Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум’янення страви.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на скляну тарілку або низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

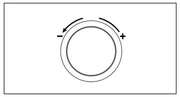
1. Натисніть кнопку **Microwave+Convection (Мікрохвилі+Конвекція)**.

Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

(символ)	(комбінований режим мікрохвиль і конвекції)
600 Вт	(робоча потужність: через 2 секунди на дисплеї відображатиметься режим температури)
220 °C	(температура)

2. Встановіть температуру за допомогою кнопки **Microwave+Convection (Мікрохвилі+Конвекція)** (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

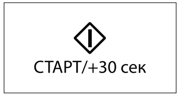
3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

4. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **Microwave+Grill (Мікрохвилі+Гриль)**, доки на дисплеї не з’явиться необхідний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. Натисніть кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.
- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

✎ Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Fast Preheat (Швидке розігрівання печі)**.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі.
Спочатку повитирайте внутрішню камеру печі.

Почистивши піч, натисніть кнопку **Deodorization (Усунення запахів)**. Пролунає чотири звукові сигнали.

Устранение запаха

- Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.
- Тривалість **усунення запахів** можна також регулювати за допомогою кнопки «+30s» (+30 с).
- Максимальний час усунення запахів становить 60 хвилин.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть одночасно кнопки **Grill (Гриль)** і **Microwave+Grill (Мікрохвилі+гриль)** (утримуйте приблизно три секунди).

Гриль	СВЧ+Гриль

Результат:
- Піч буде заблоковано.
- На дисплеї з'явиться літера «**L**».

2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки **Grill (Гриль)** і **Microwave+Grill (Мікрохвилі+гриль)** (утримуйте приблизно 3 секунди).

Гриль	СВЧ+Гриль

Результат: Піч знову нормально працює.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Натисніть одночасно кнопки **Convection (Конвекція)** і **Microwave+Convection (Мікрохвилі+конвекція)** (утримуйте приблизно одну секунду).

Конвекция	СВЧ+ Конвекция

Результат: Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.

2. Щоб знову увімкнути звуковий супровід, ще раз натисніть одночасно кнопки **Convection (Конвекція)** і **Microwave+Convection (Мікрохвилі+конвекція)** (утримуйте приблизно одну секунду).

Конвекция	СВЧ+ Конвекция

Результат: Піч знову працюватиме звичним чином.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 23 2014-07-16 4:38:59

УКРАЇНСЬКА

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дротики (шнурочки) для зв'язування пакетів для заморожения	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожения	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 24 2014-07-16 4:38:59

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

УКРАЇНСЬКА

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об’єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – дивіться табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм’якнуть.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 26 2014-07-16 4:38:59

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4-4½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5½-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки
Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування
Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт. Дивіться табличку для довідки.
Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 27 2014-07-16 4:38:59

УКРАЇНСЬКА

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об’єму.
Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м’ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.-1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 300 мл (2 горнята) 450 мл (3 горнята) 600 мл (4 горнята)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Готове до вживання сирне фондю (охолоджене)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Готове до вживання сирне фондю налийте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 29 2014-07-16 4:38:59

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М’ясо				
Фарш із яловичини	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Покладіть м’ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1200 г	32-34		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости/канапки	250 г	4-4½		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля
Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля
Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.
Пам’ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум’янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.
Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум’янити з обох боків, його слід перевернути.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 31 2014-07-16 4:38:59

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	2-3	1-2	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.
Овочева або картопляна запіканка з тертим сиром (охолоджена)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки з яловичини (середньо прожарені)	400 г (2 шт.)	Лише гриль	10-14	8-12	Змастіть стейки олією. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Смажена риба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 32 2014-07-16 4:39:00

КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній печі.
Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції
Можна застосовувати будь-який традиційний посуд і приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування
Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум’яної хрусткої скоринки.
Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції
Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «Мікрохвилі+Гриль».

Їжа, яку можна готувати у режимі «Мікрохвилі+Конвекція»
Всі види м’яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції автоматичного попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у табличці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ПІЦА Заморожена піца (готова)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після випікання.
МАКАРОННІ ВИРОБИ Заморожена лазанья	400 г	450 Вт + 220 °C	22-25	-	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожені макарони на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
М’ЯСО Смажена яловичина/ смажена ягнятина (середньо просмажені)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Змастіть яловичину/ ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і залишіть на 10-15 хвилин.
Смажена курка	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-22	13-17	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилин.

УКРАЇНСЬКА

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ХЛІБ					
Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини.
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Покладіть охолоджений багет на папір для запікання на нижній решітці. Після випікання залишіть на 2-3 хв.
ПИРІГ					
Яблучний пиріг (сире тісто)	500 г	Лише 180 °C	38-43	-	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилини після приготування.
Невеличкі кекси (сире тісто)	12 x 30 г (350-400 г)	Лише 220 °C	17-23	-	Викладіть сире тісто рівномірно на паперові формочки для кексів. Поставте формочки на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Лише 200 °C	15-20	-	Розкладіть охолоджені круасани на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½ – 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

В інструкціях до камбузних плит, конфорок і печей повинно вказуватись, що парове очищення заборонено застосовувати.

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від’єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.

- **Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 35 2014-07-16 4:39:00

УКРАЇНСЬКА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії	
Максимальна потужність	2700 Вт
Мікрохвилі	1400 Вт
Гриль (нагрівальний елемент)	1250 Вт
Конвекція (нагрівальний елемент)	Макс. 1850 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В)	
Габаритні	517 x 470 x 310 мм
Внутрішня камера	358 x 327 x 231,5 мм
Об'єм	1,0 кубічного фута
Вага	
Нетто	близько 18 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

SAMSUNG

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04087A-04

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UK.indd 36 2014-07-16 4:39:00

CE107MR
CE107MTR
CE107MSTR
CE107MTSTR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100 % Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

SAMSUNG

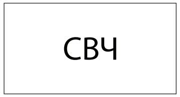
МАЗМҰНЫ

Қысқаша нұсқаулық 2
Басқару панелі 3
Пеш 4
Керек-жарақтары 4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі 5
Асқын микротолқын қуатының әсеріне ұшырамау үшін сақтық шараларын орындаңыз. 5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар 6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық) 8
Микротолқынды пешті орнату 9
Уақытты орнату 9
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру 10
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 10
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 11
Пісіру/Қыздыру 11
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері 12
Пісіруді тоқтату 12
Пісіру уақытын реттеу 12
Автоматты пісіру функциясын қолдану 13
Автоматты пісіру параметрлері 13
Автоматты қыздыру функциясын қолдану 14
Автоматты қыздыру параметрлері 15
Жібіту функциясын қолдану 15
Жібіту параметрлері 16
Жұқа табақты қолдану (CE107MTR/CE107MTSTR үлгісі үшін ғана) 17
Жұқа табақ параметрлері (CE107MTR/CE107MTSTR үлгісі үшін ғана) ... 17
Көп циклді пісіру 18
Пешті алдын ала жылдам қыздыру 19
Конвекция режимі бойынша пісіру 20
Керек-жарақтарды таңдау 20
Гриль жасау 21
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану 21
Микротолқын және конвекция аралас режим 22
Иіс кетіру функциясын қолдану 23
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы 23
Сигнал құралын өшіру 23
Ыдыстың жарамдылығын анықтау 24
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес 25
Микротолқынды пешті тазалау 35
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу 35
Техникалық параметрлері 36

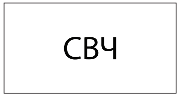
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргім келеді.

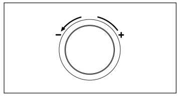
1. Тағамды пешке салыңыз.
   Microwave (Микротолқын) түймешігін басыңыз.



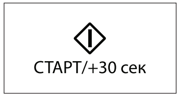
2. **Microwave (Микротолқын)** түймешігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше басыңыз.



3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.



4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (⚙) түймешігін басыңыз.

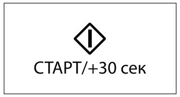


Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Тағы 30 секунд қосқым келеді.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **Start/+30s (Бастау/+30s)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



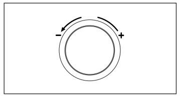
CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 2 2014-07-16 4:39:06

Біраз тағамды Қуат функциясымен жібіткім келеді.

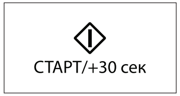
1. Мұздатылған тағамды пешке салыңыз.
   Power Defrost (Жібіту) түймешігін басыңыз.

2. Тағам санатын **Power Defrost (Жібіту)** түймешігін қажетті тағам санаты таңдалғанша басып таңдаңыз.

3. Салмақты **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.



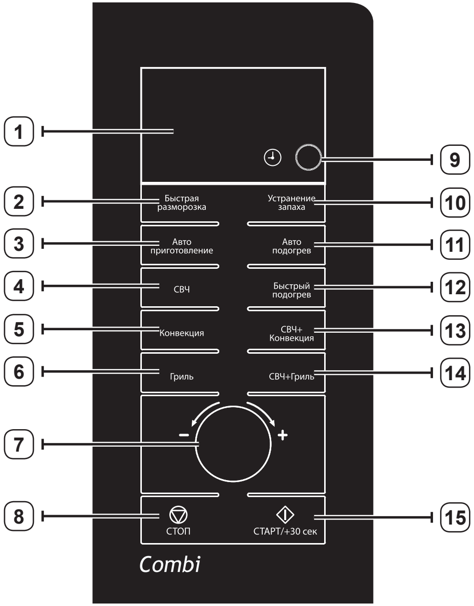
4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Жібіту үрдісі басталады.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

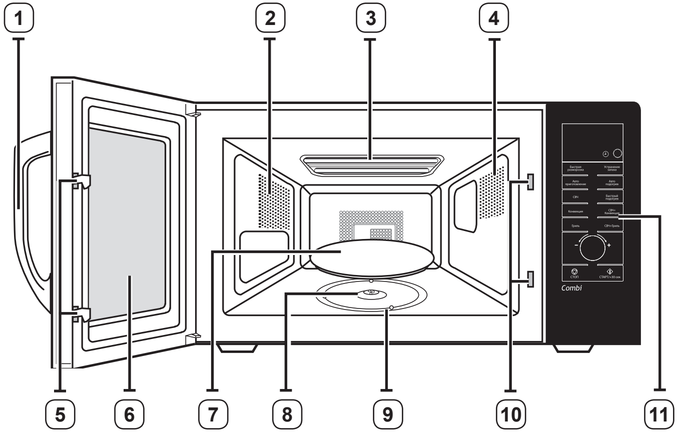
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. БЕЙНЕБЕТ
2. ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫНЫҢ ТҮЙМЕШІГІ
3. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
4. МИКРОЛТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ
5. КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
6. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
7. ТЕТІК (Пісіру уақыты, салмақ және үстелге тарту мөлшері)
8. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ
9. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
10. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ
11. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
12. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
13. МИКРОТОЛҚЫН+КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
14. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
15. БАСТАУ/+30S ТҮЙМЕШІГІ

ҚАЗАҚ

ПЕШ

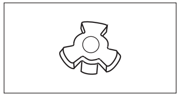


1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ
4. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. ЕСІК
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

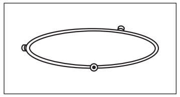
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш,** пештің табанындағы мотордың білікшесіне дұрыс орнатылуға тиіс.

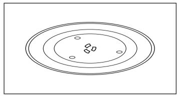
   Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш ортасына қойылады.

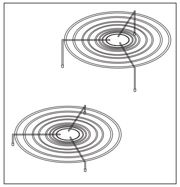
   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ,** ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады.

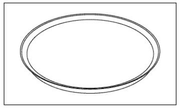
   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

4. **Үстіңгі тор, Астыңғы тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

   Мақсаты : Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**

5. **Жұқа табақ** (CE107MTR, CE107MTSTR ғана), бұрылмалы табаққа қойылады. 17-18-ші беттерді қараңыз.

   Мақсаты : Жұқа табақ тағамның астыңғы жағын микротолқынмен пісіру режимдерін қолданып қызартып пісіруге және кондитер өнімдері мен пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіруге мүмкіндік береді.

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.
Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

⚠ **ЕСКЕРТУ**	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
БҰЗБАҢЫЗ.	Ашаны розеткадан суырыңыз.
Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕ ҰШЫРАМАУ ҮШІН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫН ОРЫНДАҢЫЗ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.
Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

КАЗАҚ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✔	✔		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✔	✔	✔	✔
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✔	✔		✔
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✔	✔	✔	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✔	✔	✔	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✔	✔		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✔	✔		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✔	✔	✔	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✔	✔		
Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✔	✔	✔	✔

⊘	Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
⊘	Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓	✓	✓
★	**ЕСКЕРТУ :** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✓	✓	✓	✓
★	**ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓		✓	✓
⊘	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓		✓	
★	Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓

★	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
⊘	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
⊘	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓		✓	✓
★	**ЕСКЕРТУ:** Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✓	
★	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✓	✓	✓	✓
★	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
★	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
★	Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
⊘	Тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)		✓	✓	

Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✓		✓	
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓			✓
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✓		✓	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

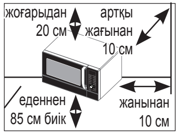
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

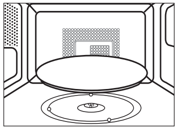
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, оның орнына өндіруші немесе оның агентінен алуға болатын арнайы сым немесе құрастырылған жинақты орнатуға болады.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін сымды 3-тармақты, 230 Вольт, 50 Гц, АТ розеткасына жалғаңыз. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

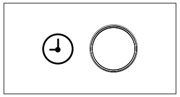
УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

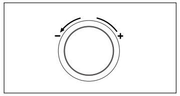
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

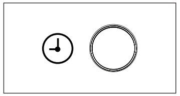
1. **Сағатты келесі режимге қою үшін ...**
   24-сағаттық режим
   12-сағаттық режим
   Часы (◷) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.



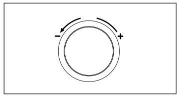
2. Сағатты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.



3. ◷ түймешігін басыңыз.

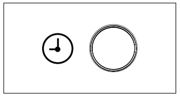


4. Минутты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.



5. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін ◷ түймешігін басыңыз.

   <u>**Нәтижесі:**</u> Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.



ҚАЗАҚ

ҚАЗАҚ

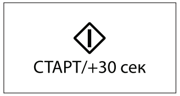
ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, мына беттегі "Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек" тарауын қараңыз.

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз.
Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Start/+30s (Бастау/+30s) (◇) түймешігін басып 4 немесе 5 минут уақытты орнатыңыз. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін қажетінше басыңыз.



Нәтижесі: Пеш суды 4 немесе 5 минутта қыздырады.
Содан кейін су қайнауға тиіс.

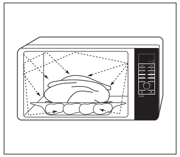
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.



2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 10 2014-07-16 4:39:14

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Жаңа құрылғыны қолдануға төселгенше әрқашан сәл уақыт қажет. Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып көріңіз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

Келесі жағдайлар қалыпты жағдайлар болып есептеледі.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады
- Есіктің маңайынан немесе саңылауларынан бу шығады

Тағам мүлде піспеген

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және **Start/+30s (Бастау/+30s)** () түймешігін дұрыс бастыңыз ба?
- Есік жабылды ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырып, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай.
  - Шешімі: пешті теледидардан, радиодан және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін.
  - Шешімі: Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

"E - 24" хабары көрсетіледі

- "E - 24" хабары микротолқынды пеш қатты қызар алдында автоматты түрде көрсетіледі. "E - 24" хабары пайда болса, параметрлерді бастапқы қалпына қою режимін қолдану үшін "Тоқтату/Болдырмау" түймешігін қолданыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

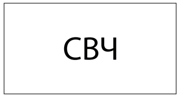
ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

☛ Пешті қараусыз қалдырардың алдында әрқашан пісіру параметрлерін тексеріңіз.

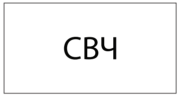
Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

1. **Microwave (Микротолқын)** () түймешігін басыңыз.

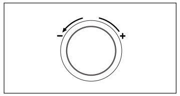


Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
() (микротолқын режимі)

2. Тиісті қуат мәнін **Microwave (Микротолқын)** () түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты келесі қуат мәндері көрсетілген кестеден қараңыз.

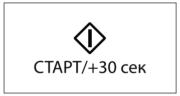


3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.

4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** () түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін:

- Пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет жыпылықтайды.

Пештің ішіндегі ағымдық Қуат деңгейін білу үшін **Microwave (Микротолқын)** () түймешігін бір рет басыңыз. Тағам пісіру барысында қуат деңгейін өзгерткіңіз келсе, қажетті қуат деңгейін таңдау үшін **Microwave (Микротолқын)** () түймешігін екі рет немесе бірнеше рет басыңыз.

Жылдам бастау:

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (900 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **Start/+30s (Бастау/+30s)** () түймешігін, 30 секунд пісіру уақытын қосқыңыз келген сайын бір рет басуыңызға болады. Пеш дереу іске қосылады.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙЛЕРІ ЖӘНЕ УАҚЫТ ӨЗГЕРІСТЕРІ

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі Төменірек қуат деңгейі	Азайтылған Көбейтілген

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

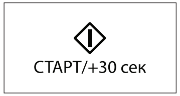
Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Есікті ашыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.
Толық	**Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30с түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз

Тағам пісіру уақытын көбейту үшін **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.



- Мысалы: Үш минут қосу үшін **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін алты рет басыңыз.

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бес Автоматты пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттей аласыз.

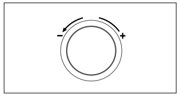
☛ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

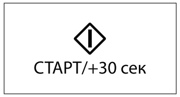
1. **Auto Cook (Автоматты пісіру)** түймешігін басыңыз.

2. **Auto Cook (Автоматты пісіру)** түймешігін басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.

3. Тағамның үлестірілетін мөлшерін **тетікті** бұрап таңдаңыз.



4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.



<u>**Нәтижесі:**</u> Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде әр түрлі Автоматты пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
1 - 2-ші бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді.
3-4-ші бағдарламалар микротолқын және гриль аралас режим бойынша жұмыс істейді.
5-ші бағдарлама микротолқын және конвекция аралас режимде жұмыс істейді.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	**Жас көкөністер**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин	Көкөністерді жуып, тазалап және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 200-250 г пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз; 300-450г үшін 45 мл (3 ас қасық); 500-750 г үшін 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз.
2.	**Қабығы аршылған картоп**	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин	Картоптарды аршып, жуып және біркелкі етіп тураған кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 300-450 г үшін 45 мл (3 ас қасық) су құйыңыз; 500-750 г үшін 60 мл (4 ас қасық) су құйыңыз.
3.	**Қуырылған балық**	200-300 г (1 балық) 400-500 г (1-2 дана) 600-700 г (2 дана)	3 мин	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Балықты үстіңгі торға, құйырығы мен басын түйістіріп қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 13 2014-07-16 4:39:14

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
4.	**Тауықтың кесек еттері**	200-300 г (1 дана) 400-500 г (2 дана) 600-700 г (3 дана)	3 мин	Тауықтың кесек еттеріне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Оларды үстіңгі тордың үстіне терісін төмен қаратып салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
5.	**Ростбиф/ Қуырылған қой еті**	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин	Сиыр/қойдың етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз (тек бұрыш қосыңыз, тұзды қуырып болғаннан кейін салу керек). Майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Қуырып болғаннан кейін және пешке қоя тұру кезінде алюминий қағазға орап қою керек.

АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Төрт Автоматты түрде қыздыру функциясының, алдын ала бағдарламаланған төрт пісіру уақыты бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін тетікті бұрап реттей аласыз.

☛ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

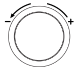
1. **Auto Reheat (Автоматты қыздыру)** түймешігін басыңыз.

   Авто подогрев

2. **Auto Reheat (Автоматты қыздыру)** түймешігін басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.

   Авто подогрев

3. Тағамның үлестірілетін мөлшерін **тетікті** бұрап таңдаңыз.

4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.

   СТАРТ/+30 сек

   Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.

   - Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде әр түрлі Автоматты қыздыру және Пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. 1-2-ші бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. 3-4-ші бағдарламалар микротолқын және конвекция аралас режимі бойынша жұмыс істейді.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	**Дайын тағам** (Салқындатылған)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
2.	**Сорпа/Тұздық** (Салқындатылған)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Сорпаны пештен сигнал естілген бойда араластырыңыз (пеш жұмыс істей береді және есікті ашқан кезде тоқтайды). Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.
3.	**Мұздатылған пицца**	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Бір мұздатылған пиццаны (-18 °C) астыңғы торға қойыңыз, екі мұздатылған пиццаны астыңғы және үстіңгі торларға қойыңыз.
4.	**Мұздатылған булочка**	100-150 г (2 дана) 200-250 г (4 дана) 300-350 г (6 дана) 400-450 г (8 дана)	3-5 мин	2-6 мұздатылған булочкаларды (-18 °C) астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 8 мұздатылған булочканы астыңғы және үстіңгі торға тең бөліп қойыңыз. Бұл бағдарлама булочка, чиабатта және кішкене багета тәрізді кішкене мұздатылған нан өнімдерін пісіруге қолайлы.

ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Жібіту функциясы етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.

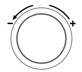
1. **Power Defrost (Жібіту)** түймешігін басыңыз.

   Быстрая разморозка

2. **Power Defrost (Жібіту)** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.

   Быстрая разморозка

3. Тағамның салмағын **тетікті** бұрап таңдаңыз.

4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.

   СТАРТ/+30 сек

   Нәтижесі:
   - Жібіту басталады.
   - Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.

5. Жібіту үрдісін аяқтау үшін **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.

   СТАРТ/+30 сек

   Нәтижесі: Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқын функциясының қуатын 180 Вт мәнге қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 30-шы беттегі "Жібіту" тарауынан алыңыз.

ҚАЗАҚ

ЖІБІТУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде әртүрлі жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.
Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа немесе керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты ас үй қағазына салыңыз.

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1.	**Ет**	200-2000 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2.	**Құс еті**	200-2000 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3.	**Балық**	200-2000 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4.	**Нан/Торт**	125-1000 г	10-60 мин	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
5.	**Жеміс**	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

ЖҰҚА ТАБАҚТЫ ҚОЛДАНУ (CE107MTR/CE107MTSTR ҮЛГІСІ ҮШІН ҒАНА)

Әдетте микротолқынды пеште, гриль/конвекция пештерінде гриль немесе микротолқын режимін қолданып пісірген кезде, кондитер өнімдері мен пицца тәрізді тағамдардың астыңғы жақтары жентектеліп піседі. Samsung Жұқа табағын қолданған кезде тағам қытырлақ болып піседі.
Жұқа табақты сонымен қатар бекон, жұмыртқа, шұжық т.с.с. пісіру үшін қолдануға болады.

Жұқа табақты қолданбай тұрып, оны аралас режим бойынша 3-5 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

- Конвекция (220 °C) және микротолқын (Қуат деңгейі 600 Вт) аралас режим
- Гриль және микротолқын аралас режим (Қуат деңгейі 600 Вт)

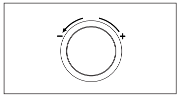
1. Жұқа табақты жоғарыда көрсетілгендей алдын ала қыздырыңыз.
   - Жұқа табақ өте ысып кететіндіктен үнемі пешке арналған қолғапты қолданыңыз.
2. Бекон, жұмыртқа тәрізді тағамдарды пісірген кезде, тағамды жақсы қызарту үшін жұқа табаққа май жағыңыз.
3. Тағамды жұқа табақтың үстіне қойыңыз.
   - Қызуға төзбейтін (мысалы пластик кесе тәрізді) сауыттарды ешқашан жұқа табаққа қоймаңыз.
4. Жұқа табақты микротолқынды пештің бұрылмалы табағына немесе астыңғы торына қойыңыз.
   - Жұқа табақты ешқашан бұрылмалы табақсыз пешке қоймаңыз.
5. **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** түймешігін басыңыз.

   СВЧ+Гриль

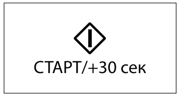
6. Қуат деңгейін **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** түймешігін басып таңдаңыз.

   СВЧ+Гриль

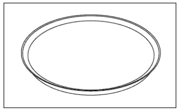
7. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



8. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.
   <u>**Нәтижесі:**</u>
   - Аралас режиммен пісіру басталады.
   - Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Жұқа табақты қалай тазалауға болады (CE107MTR, CE107MTSTR үлгісі үшін ғана)



Жұқа табақты тазалаудың ең тиімді жолы - ыстық су мен жуғыш затты қолданып тазалау. Содан кейін таза сумен шайыңыз. Түрпілі шөтке немесе қатты жөкемен тазаламаңыз, себебі беткі қаптамасына зиян келеді.

Жұқа табақтың тефлон қаптамасы бар, дұрыс қолданбасаңыз бұл қаптамаға нұқсан келеді.

- Тағамды ешқашан табаққа салып турамаңыз. Тағамды табақтан алғаннан кейін тураңыз.
- Тағамды пластик немесе ағаш құралмен аударыңыз.

ЖҰҚА ТАБАҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ (CE107MTR/CE107MTSTR ҮЛГІСІ ҮШІН ҒАНА)

Жұқа табақты бұрылмалы табаққа тура қойып алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Жұқа табақты 600 Вт + Гриль функциясымен 5 минут алдын ала қыздырып, кестеде көрсетілген уақыт пен нұсқауларды орындаңыз.

Тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты	Пісіру режимі	Пісіру уақыты (мин.)	Ұсыныстар
Бекон	4-6 тілім (80 г)	3	600 Вт + Гриль	3-4	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Тілімдерді жұқа табаққа қатарластыра қойыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз.

ҚАЗАҚ

Тағам	Мөлшері	Алдын ала қыздыру уақыты	Пісіру режимі	Пісіру уақыты (мин.)	Ұсыныстар
Гриль қызанақтары	200 г	3	300 Вт + Гриль	3-4	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жұқа табаққа айналдыра қойып, үстіңгі торға қойыңыз.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + Гриль	3½-4½	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Айналдыра қойыңыз
Көкөністерден гриль жасау	250 г	3-4	450 Вт + Гриль	7-8	жұқа табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз.
Безендірілген, мұздатылған шағын булочкалар	250 г	2-3	1-ші қадам: 300 Вт + 250 °C 2-ші қадам: Тек гриль	1-ші қадам: 6-7 2-ші қадам: 5-6	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Булочкаларды табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
Мұздатылған пицца	300-400 г	4-5	600 Вт + Гриль	6-8	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Мұздатылған пиццаны жұқа табаққа салыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз.
Мұздатылған багета (мұздатылған)	250 г	3-4	300 Вт + 200 °C	10-12	Жұқа табақты алдын ала қыздырыңыз. Үстінде толтырмасы бар (көкөністер, ветчина және ірімшік) екі мұздатылған багетаны табаққа салыңыз. Жұқа табақты астыңғы торға қойыңыз.
Тауық нагетстері (мұздатылған)	250 г	4	600 Вт + Гриль	6-7	Қызартып пісіретін табақты алдын ала қыздырыңыз. Табақты 1 ас қасық маймен майлаңыз. Тауық нагетстерін жұқа табаққа салыңыз. Жұқа табақты үстіңгі торға қойыңыз. 4-5 минуттан кейін аударыңыз.

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады. (Конвекция, Микротолқын+Конвекция және Жылдам қыздыру функциясын көп циклды пісіру режимінде қолдануға болмайды). Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 1,8 кг тауықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- 30 минут микротолқынмен пісіру
- 15 минут грильмен пісіру

☛ Жібіту функциясы бірінші сатыда болуға тиіс. Аралас режим мен Гриль режимін қалған екі режимде тек бір рет ғана қолдануға болады. Дегенмен микротолқын режимін екі рет қолдануға болады (екі түрлі қуат деңгейлерінде).

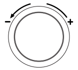
1. **Power Defrost (Жібіту)** түймешігін басыңыз.

Быстрая разморозка

2. **Power Defrost (Жібіту)** тетігін бұрап, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.

Быстрая разморозка

3. Салмақ мәнін **тетікті** қанша қажет болса, сонша рет бұрап (мысалы 1800 г) орнатыңыз.



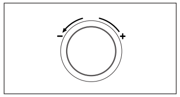
4. **Microwave (Микротолқын)** түймешігін басыңыз.

СВЧ

5. Микротолқын қуатының деңгейін **Microwave (Микротолқын)** түймешігін басып тиісті Қуат мәнін (мысалы, 450 Вт) орнату арқылы таңдаңыз.

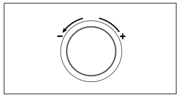
СВЧ

6. Пісіру уақытын (мысалы, 30 минут) **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.

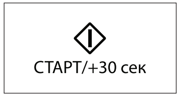


7. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз.

8. Пісіру уақытын (мысалы, 15 минут) **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



9. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.



__Нәтижесі:__ Тағам пісе бастайды:

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

ПЕШТІ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

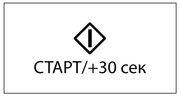
Конвекциямен пісіру үшін, тағамды пешке салмай тұрып пешті тиісті температураға дейін алдын ала қыздырып алу ұсынылады. Пеш қажетті температураға жеткеннен кейін осы температураны шамамен 10 минут ұстап тұрады; содан кейін автоматты түрде сөнеді.
Қыздырғыш элементтің пісірілетін тағамның түріне сай келетін орынға қойылғанына көз жеткізіңіз.

1. **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.

__Нәтижесі:__ Бейнебетте келесі көрсетіледі:
220 °C (температура)

2. Температураны орнату үшін **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.



__Нәтижесі:__ Пеш қажетті температураға жеткенше алдын ала қыздырылады.

- Таңдалған пісіру режимінің уақыты 8 секунд көрсетіледі, алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі.
  Мысалы) 200 °C градус бойынша жылдам қыздыру режимінде

(8 секунд көрсетіледі)

(2 секунд көрсетіледі)

- Алдын ала орнатылған температураға жеткен кезде, пештен 6 рет сигнал естіледі және температура осы деңгейде 10 минут тұрады.
- 10 минуттан кейін 4 рет сигнал естіледі де, жұмыс тоқтайды.

Ішкі температура алдын ала орнатылған температураға жетсе, температура мен алдын ала орнатылған температура 10 минут осы деңгейде тұрса, 6 рет сигнал естіледі.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 19 2014-07-16 4:39:15

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ БОЙЫНША ПІСІРУ

Конвекция режимі тағамды дәстүрлі пештерде пісірген тәрізді пісіруге көмектеседі. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне орай, сегіз алдын ала орнатылған деңгейде, 40 °C бастап 220 °C аралығында орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

☛ Егер пешті Жылдам қыздыру керек болса, 19-шы беттегі ақпаратты қараңыз.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрған-тұрмағанын, бұрылмалы табақтың бар-жоғын тексеріңіз. Есікті ашып, ыдысты астыңғы торға қойыңыз да, бұрылмалы табаққа орнатыңыз.

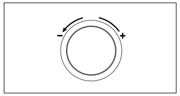
1. **Convection (Конвекция)** түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

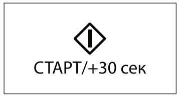
❀	(конвекция режимі)
220 °C	(температура)

2. Температураны орнату үшін **Convection (Конвекция)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:

- Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі. Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру

(8 секунд көрсетіледі)

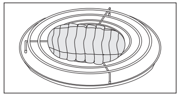
(2 секунд көрсетіледі)

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

✎ Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде ыдыс қажет етіледі. Дегенмен, әдеттегі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды қолданыңыз.



Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз келеді; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.с.с. қолданбаңыз.

Аралас пісіру режимін (микротолқын және гриль немесе конвекция) қолданғыңыз келсе, тек микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

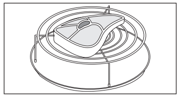
☛ Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 24-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.

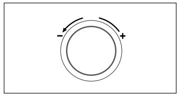


2. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
ᯅ (гриль режимі)

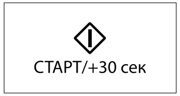
- Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Гриль жасау уақытын **тетікті** бұрап орнатыңыз.



- Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.

4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

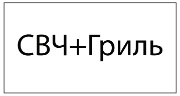
МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

☛ Әрқашан микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.
Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды үнемі қолғап киіп ұстаңыз.
Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелерін жақсарта аласыз.

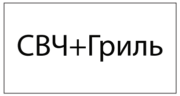
Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** (≋ᯅ) түймешігін басыңыз.



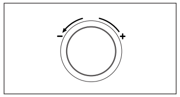
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
≋ᯅ (микротолқын және гриль аралас режим)
600 Вт (қуат шығысы)

2. Тиісті қуат мәнін **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** (≋ᯅ) түймешігін қажетті қуат шығысы көрсетілгенше басып орнатыңыз (300-600 Вт).



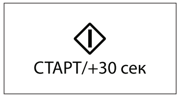
- Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

4. **Start/+30s (Бастау/+30s)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:

- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

ҚАЗАҚ

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМ

Аралас режимде микротолқын қуаты мен конвекция қызуы қолданылады. Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес.
Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

☛ Әрқашан микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны немесе керамика ыдыстар, микротолқынды тағамға біркелкі таратуға көмектесетіндіктен тамаша ыдыс болып табылады.
Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды үнемі қолғап киіп ұстаңыз.
Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** түймешігін басыңыз.

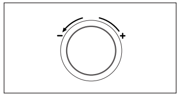
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

(символ)	(микротолқын және конвекция аралас режим)
600 Вт	(қуат шығысы : 2 секунд ішінде келесі температура режиміне ауысады)
220 °C	(температура)

2. Температураны **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** түймешігін басып таңдаңыз. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

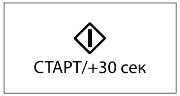
3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.

- Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. Тиісті қуат мәнін **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** түймешігін қажетті қуат шығысы көрсетілгенше басып орнатыңыз (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. **Start/+30s** (◇) (Бастау/+30s) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:

- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді.
- Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі.
Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру

(8 секунд көрсетіледі)

(2 секунд көрсетіледі)

- Тағам пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Fast Preheat (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 22 2014-07-16 4:39:16

ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.
Алдымен пештің ішін тазалаңыз.

Тазалап болғаннан кейін **Deodorize (Иіс кетіру)** түймешігін басыңыз. Төрт рет сигнал естисіз.

Устранение запаха

- Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген.
- **Deodorize (Иіс кетіру)** уақытын +30s түймешігін басып реттеуге болады.
- Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 60 минутқа созылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Grill (Гриль)** және **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** түймешігін қатар басыңыз (шамамен үш секунд).

   Гриль СВЧ+Гриль

   Нәтижесі:
   - Пеш құлыпталды.
   - Бейнебетте келесі белгі көрсетіледі: "**L**".

2. Пештің бұғатын ашу үшін **Grill (Гриль)** және **Microwave+Grill (Микротолқын+Гриль)** түймешігін қайта қатар басыңыз (шамамен үш секунд).

   Гриль СВЧ+Гриль

   Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Convection (Конвекция)** және **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** түймешігін қатар басыңыз (шамамен бір секунд).

   Конвекция СВЧ+ Конвекция

   Нәтижесі: Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.

2. Сигнал құралын қайта қосу үшін **Convection (Конвекция)** және **Microwave+Convection (Микротолқын+Конвекция)** түймешігін қайта қатар басыңыз (шамамен бір секунд).

   Конвекция СВЧ+ Конвекция

   Нәтижесі: Пеш қалыпты жұмыс істейді.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 23 2014-07-16 4:39:17

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
•Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.
Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/жүгері)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 25 2014-07-16 4:39:17

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз. Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (суға пісірілген)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (суға пісірілген)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш)	250 г	900 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дәнді дақыл)	250 г	900 Вт	17-18	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	900 Вт	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 26 2014-07-16 4:39:17

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Порей пиязы	250 г	4-4½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-5½	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5½-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз.
Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары
Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.
Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.
Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:
Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.
БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:
Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан емізідігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.
ЕСКЕРІМ:
Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.

КАЗАҚ

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 28 2014-07-16 4:39:17

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе) 300 мл (2 кесе) 450 мл (3 кесе) 600 мл (4 кесе)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (тоңазытылған)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысқа салыңыз. Қыздырып жатқанда, қыздырып болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Үстелге тартар алдында жақсылап араластырыңыз.

ҚАЗАҚ

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 29 2014-07-16 4:39:17

ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.
Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Фаршталған ет	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14-15	15-60	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1200 г	32-34		
Балық				
Балық филесі	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11-13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-4½		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	7-9		

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 30 2014-07-16 4:39:17

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық және бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 31 2014-07-16 4:39:17

Тағамнан жаңадан гриль дайындауға қатысты ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	2-3	1-2	Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Картоп гратиндері/ Көкөністер (тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Пісірілген алма	2 алма (шамамен 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Бифштекс (орташа)	400 г (2 дана)	Тек гриль	10-14	8-12	Бифштекске май жағыңыз. Оларды үстіңгі торға айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйырықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 32 2014-07-16 4:39:17

КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі.
Ыстық ауаны айналдырып тұру үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш артқы қабырғаға орнатылған.

Конвекциямен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам:
Бисквиттерді, шелпектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кондитер өнімдері мен суфлені пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды.
Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:
Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; МТ + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге болатын тағам:
Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бөліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар.

Жаңа және мұздатылған тағамды конвекциямен дайындау бойынша нұсқаулық

Конвекцияны алдын ала жылдам қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекция арқылы пісіру барысында нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ПИЦЦА					
Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз
МАКАРОН					
Мұздатылған лазанья	400 г	450 Вт + 220 °C	22-25	-	Өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған макарон пісірмесін астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ЕТ					
Ростбиф/ Қуырылған қой еті (шала)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-22	13-17	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 33 2014-07-16 4:39:17

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
НАН					
Жаңа пісірілген булочкалар	6 дана (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Сарымсақ наны (тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Тоңазытылған багетаны астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіргеннен кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
ТОРТ					
Алма торты (жаңа иленген қамыр)	500 г	Тек 180 °C	38-43	-	Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Тортты астыңғы торға қойыңыз. Пісіп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.
Шағын кекстер (жаңа иленген қамыр)	12 x 30 г (350-400 г)	Тек 220 °C	17-23	-	Жаңа иленген қамырды кекске арналған қағаз ыдыстарға біркелкі бөліп салыңыз. Ыдыстарды астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Печенье (жаңа иленген қамыр)	200-250 г	Тек 200 °C	15-20	-	Тоңазытылған круассандарды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.
Мұздатылған торт	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Еріп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Еріп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыққа салып, 3½ - 4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ **Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында салқындатыңыз.

Пісіру құрылғыларына, пештің үстіне және тұмшапештерге қатысты нұсқауларда бумен тазалайтын құралдарды қолданбау керек деп көрсетілген.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Жөндеу жұмыстарын білікті микротолқынды пеш технигі ғана жүзеге асыруға тиіс.

☛ **Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.

- **Себебі :** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

КАЗАҚ

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат	
Максимум қуат	2700 Вт
Микротолқын	1400 Вт
Гриль (қыздырғыш элемент)	1250 Вт
Конвекция (қыздырғыш элемент)	Макс. 1850 Вт
Қуат шығысы	100 Вт/900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Т x Б)	
Сырты	517 x 470 x 310 мм
Пештің іші	358 x 327 x 231,5 мм
Сыйымдылығы	1,0 куб фут
Салмағы	
Нетто	шамамен 18,0 кг

SAMSUNG

EAC

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA"
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04087A-04

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_KK.indd 36 2014-07-16 4:39:18

CE107MR
CE107MTR
CE107MSTR
CE107MTSTR

Mikroto'lqinli pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi va taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.

SAMSUNG

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 1 2014-07-16 4:38:39

O'ZBEK

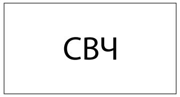
MUNDARIJA

Qisqacha ko’rgazmali qo’llanma 2
Boshqaruv paneli 3
Qizdirish shkafi 4
Jihozlar 4
Ushbu yo’riqnomadan foydalanish 5
Xavfsizlik texnikasi bo’yicha muhim ko’rsatma 5
Belgilar va nishonlarning bayoni 5
Mikroto’lqinlar ortiqcha quvvatlarining ehtimoiy ta’sirini oldini olish bo’yicha ehtiyotkor choralari 5
Xavfsizlik texnikasi bo’yicha muhim ko'rsatmalar 6
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) 8
Mikroto’lqinli pechni o’rnatish 9
Vaqtni belgilash 9
Pechning to’g’ri ishlashini tekshirish 10
Mikroto’lqinli pechning ishlash tamoyili 10
Nimadandir shubhalansangiz yoki muammo tug’ilsa, nima qilish kerak 11
Taom tayyorlash/Isitish 11
Quvvat darajalari va tayyorlash vaqtini o’lchash 12
Taom tayyorlashni to’xtatish 12
Taom tayyorlash vaqtini o’rnatish 12
Avtomatik tayyorlash rejimidan foydalanish 13
Avtomatik isitish rejimidan foydalanish 14
Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimidan foydalanish 15
Teflon tarelkadan foydalanish (faqat CE107MTR/CE107MTSTR modellar uchun) 17
Bir necha bosqichda taom tayyorlash 18
Pechni tezkor qizdirish 19
Konveksiya rejimida tayyorlash 20
Qo’shimcha anjomlarni tanlash 20
Gril rejimida tayyorlash 21
Mikroto’lqinlar va grildan birgalikda foydalanish 21
Mikroto’lqinlar va konveksiyadan birgalikda foydalanish 22
Hidni yo’q qilish funksiyasidan foydalanish 23
Mikroto’lqinli pechni xavfsizlik maqsadida blokirovka qilish 23
Tovushli signalni o’chirib qo’yish 23
Idish tanlash bo’yicha qo’llanma 24
Taom tayyorlash bo’yicha qo’llanma 25
Mikroto’lqinli pechni tozalash 35
Mikroto’lqinli pechni saqlash va ta’mirlash 35
Texnik xarakteristikalari 36

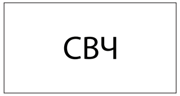
QISQACHA KO’RGAZMALI QO’LLANMA

Taom tayyorlash.

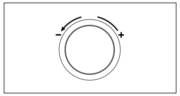
1. Mahsulotlarni pechga joylashtiring.
   СВЧ (Mikroto'lqin) tugmachasini bosing.



2. Ekranda kerakli quvvat darajasi namoyish qilinmagunicha **СВЧ (Mikroto'lqin)** tugmachasini bosing.

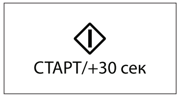


3. **Doiraviy shkala dastasini** tegishli holatga ketirish uchun buragan holda tayyorlash vaqtini o’rnating.



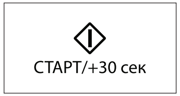
4. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.

   Natija: Taom tayyorlash boshlanadi.
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to’rt marta tovushli signal beradi va to’rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.



Qo’shimcha 30 soniyani qo’shish.

Taomni pechda qoldiring.
Har bir qo’shimcha 30 soniya uchun **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.

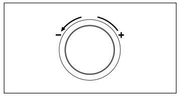


Mahsulotlarni muzdan tushirish.

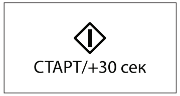
1. Muzlatilgan mahsulotlarni pechga joylashtiring. **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmachasini bosing.

2. Tegishli mahsulot toifasi tanlanmagunicha **Быстрая разморозка (Tez muzdan tushirish)** tugmachasini bosing.

3. **Doiraviy shkala dastasini** tegishli holatga ketirish uchun buragan holda kerakli og'irlikni tanlang.



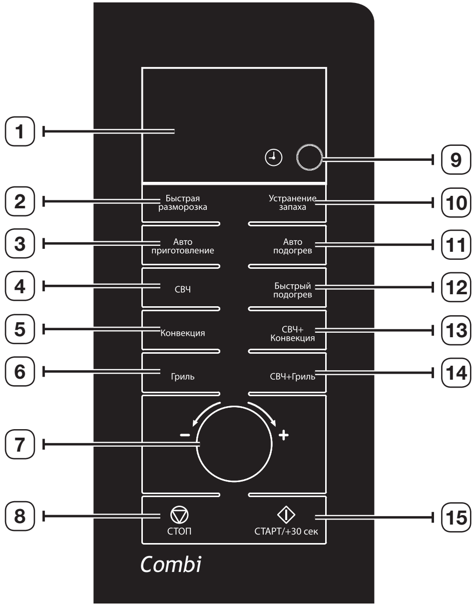
4. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.



Natija: Muzdan tushirish boshlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to’rt marta tovushli signal beradi va to’rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

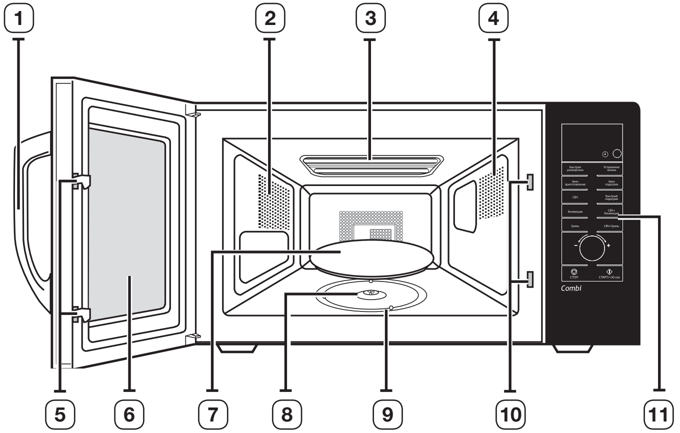
BOSHQARUV PANELI



1. DISPLEY
2. TEZ MUZDAN TUSHIRISH REJIMI TUGMACHASI
3. AVTOMATIK TAYYORLASH REJIMI TUGMACHASI
4. MIKTOTO'LQIN TUGMACHASI
5. KONVEKSIYA TUGMACHASI
6. GRIL TUGMACHASI
7. DOIRAVIY SHKALA RICHAGI (tayyorlash vaqti, porsiya og’irligi va hajmi)
8. STOP/BEKOR QILISH TUGMACHASI
9. SOAT O’RNATISH TUGMACHASI
10. HIDLARNI YO’Q QILISH TUGMACHASI
11. AVTOMATIK QIZDIRISH TUGMACHASI
12. TEZKOR AVTOMATIK QIZDIRISH REJIMINI TANLASH TUGMACHASI
13. MIKROTO’LQINLAR+KONVEKSIYA TUGMACHASI
14. MIKROTO’LQINLAR+GRIL TUGMACHASI
15. START/+30SON TUGMACHASI

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 3 2014-07-16 4:38:40

QIZDIRISH SHKAFI

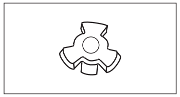


1. ESHIKCHA DASTASI
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. QIZDIRISH ELEMENTI
4. VENTILYATSION TIRQISHLAR
5. ESHIK QULFI
6. ESHIKCHA
7. AYLANUVCHI PATNIS
8. MUFTA
9. ROLIKLI TAGLIK
10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
11. BOSHQARUV PANELI

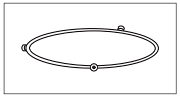
JIHOZLAR

Har bir modelga taom tayyorlashning turli usullari uchun turlicha bo'lgan bir nechta jihozlar qo'shib beriladi.

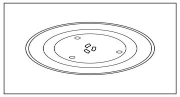
1. **Mufta**, u pechning asosidagi elektr dvigatelining valiga mustahkamlangan.
   Vazifasi: Mufta patnisni aylantiradi.



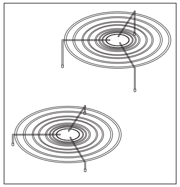
2. **Rolikli taglik**, u pechning ichki kamerasi markaziga o’rnatish uchun mo’ljallangan.
   Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



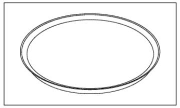
3. **Aylanuvchi patnis** rolikli taglikga o’rnatish uchun mo’ljallangan, bunda uning markazi muftaga o’rnashadi.
   Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo’lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



4. **Baland taglik va past taglik**, aylanuvchi patnisga o’rnatiladi.
   Vazifasi: Metall taglikdan bir vaqtda ikkita taomni tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Kichik idishni patnisga, ikkichisini esa polkaga joylashtirish mumkin. **Metall taglikdan gril rejimi, konveksiya taom tayyorlashning birgalikda tayyorlash rejimida foydalanish mumkin.**



5. **Qizartirish uchun idish** (faqat CE107MTR, CE107MTSTR modellarda), aylanuvchi patnisga o’rnatiladi. 17-18-sahifalarga qarang.
   Vazifasi: Teflon tarelkadan pishiriqlar va pitstsa yaltiroq bo’lishi uchun Mikroto’lqinlar rejimida pastda pishirish uchun foydalaniladi.



USHBU YO’RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto’lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi uchun yo’riqnoma"da mazkur mikroto’lqinli pechdan qanday foydalanish bo’yicha foydali ma’lumotlar bor.

- Ehtiyotkorlik choralari
- Qo’llash uchun mos keladigan anjomlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo’yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo’yicha maslahatlar

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO’YICHA MUHIM KO’RSATMA

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO’YICHA MUHIM KO’RSATMALAR.
DIQQAT BILAN O’QING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO’YING.
Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko’rsatmalar bilan tanishib chiqing va ularga amal qiling.

- Jihozdan faqat ushbu qo’llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo’ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo’llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va texnika xavfsizligi bo’yicha muhim yo’riqnomalar bo’lishi mumkin bo’lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o’rnatish, unga texnik xizmat ko’rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog’lom fikr bilan ish ko’rishi, e’tiborli va ehtiyotkor bo’lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo’llanmasi bir nechta modellarga mo’ljallanganligi uchun mikroto’lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo’llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo’lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo’lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling yoki quyidagi saytdan ma’lumotlar oling: www.samsung.com.
- Ushbu mikroto’lqinli pech taomlarni isitish uchun mo’ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo’ljallangan. Donlar bilan to’ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong’in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto’g’ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o’z zimmasiga olmaydi.
- Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo’lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI

OGOHLANTIRISH	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e’tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o’limga olib kelishi mumkin**.
DIQQAT	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e’tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin**.

Ogohlantirish — yonish xavfi mavjud.	Ogohlantirish — issiq yuza.
Ogohlantirish — elektr toki mavjud.	Ogohlantirish — portlovchi moddalar.
Kuch ishlatmang.	Ko’rsatmalarga qat’iy amal qiling.
Qismlarga ajratmang.	Elektr tarmog’iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.
Tegib ketmang.	Elektr toki urishini oldini olish uchun taom pishirish panelining yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
Yordam olish uchun xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling.	Izoh.
Muhim ma’lumot.	

MIKROTO’LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOIY TA’SIRINI OLDINI OLISH BO’YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto’lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta’siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni yoqishga urinmang, blokirovka qiluvchi fiksatorlar (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi fiksatorlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni qo’ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho’kindilari to’planishiga yo’l qo’ymang. Pechdan foydalangandan so’ng, eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho’l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o’tgan mikroto’lqinli buyumlar bo’yicha malakali mutaxassis tomonidan ta’mirlanmaguncha, undan foydalanmang. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

O'ZBEK

(1) Eshikcha (qiyshaymagan bo'lishi kerak)
(2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan bo'lmasligi kerak)
(3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar.

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihoz hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar (sanoat, ilm-fan, tibbiyot), EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida foydalanishga mo'ljallangan va turar-joy binolarida past kuchlanishlardagi elektr tarmoqlaridan foydalanuvchi qurilmalarni o'z ichiga oladi.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

Doimo quyida keltirilgan xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH				
Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish va ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✓	✓	✓	✓
Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda isitmang.	✓	✓	✓	✓
Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✓	✓	✓	✓
Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan hududlar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✓	✓	✓	✓
Qurilmani mahalliy yoki davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✓	✓	✓	✓
Chang va namni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joyini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✓	✓	✓	✓
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	✓
Gaz (propan, siqilgan gaz) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✓	✓	✓	✓
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✓	✓	✓	✓
Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✓	✓	✓	✓
Qurilmaga barmoqlaringiz va begona buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona buyumlar kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Qurilmaga ortiqcha jismoniy ta'sir ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
Pechni mo'rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang. (Faqat avtonom modellar uchun)	✓	✓		
Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchi qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasining rozetkaga tiqilganligiga ishonch hosil qiling. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✓	✓	✓	
Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pultiga ega emas.	✓	✓		
Bevosita pechga suv sepmang.	✓	✓		
Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✓	✓		
Bolalarning qurilma bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymang.	✓	✓	✓	✓
Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.	✓	✓	✓	✓
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 6 2014-07-16 4:38:44

Mikroto'lqinli pech faqat avtonom o'rnatish uchun mo'ljallangan va uni shkafga joylashtirish mumkin emas. (Faqat avtonom modellar uchun)	✓	✓	✓	✓
OGOHLANTIRISH. Foydalanishda qurilma va uning qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Ehtiyot bo'ling, isituvchi elementlarga tegib ketmang. 8 yoshdan kichik bolalar qurilmadan faqat kattalarning doimiy nazorati ostida foydalanishlari kerak.	✓	✓	✓	✓
OGOHLANTIRISH. Bolalar faqat tegishli ko'rsatmalar olgan hollardagina pechdan kattalarning nazoratisiz foydalanishlari mumkin, chunki bola pechdan xavfsiz tarzda foydalanishni biladi va u bilan noto'g'ri muomala qilishning xavfli ekanligini anglab yetadi.	✓	✓	✓	✓
Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilmani o'ynamasliklari kerak. Bolalar tomonidan qurilmani tozalash va texnik xizmat ko'rsatish faqat nazorat ostida amalga oshirilishi mumkin.	✓	✓	✓	✓
OGOHLANTIRISH. Agar eshikcha yoki eshikcha zichlovchilari shikastlangan bo'lsa, u malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmagunicha undan foydalanib bo'lmaydi.	✓	✓	✓	✓
OGOHLANTIRISH. Elektromagnit mikroto'lqinlar quvvatlarining ta'siridan himoyalovchi pech korpusini olish juda xavfli. Korpusni olish bilan bog'liq bo'lgan pechga texnik xizmat ko'rsatish yoki uni ta'mirlash bo'yicha har qanday ishlarni faqat malakali mutaxassislar bajarishi mumkin.	✓	✓	✓	✓
OGOHLANTIRISH. Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.	✓	✓	✓	
OGOHLANTIRISH. Syuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda isitish mumkin emas, chunki ular portlab ketishi mumkin.	✓		✓	✓
OGOHLANTIRISH. Undan foydalanishda qurilmaning tashqi qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Kuyishni oldini olish uchun bolalarni qurilma oldida qarovsiz qoldirmang.	✓		✓	
Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓

OGOHLANTIRISH. Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak. Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBATTA aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda, BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring. • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Unga toza quruq lattani bog'lang. • Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✓	✓	✓	✓
Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓
Foydalanilganda qurilma qiziydi. Ehtiyot bo'ling, mikroto'lqinli pech ichidagi qizdiruvchi elementlarga tegib ketmang.	✓		✓	✓
OGOHLANTIRISH. Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.			✓	
Agar ular nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.	✓	✓	✓	✓
Ichki bo'shlig'i va boshqaruv sohasidan foydalanishning qulay bo'lishini ta'minlash uchun ushbu pechni to'g'ri holatda va tegishli balandlikda o'rnatish kerak.	✓	✓	✓	✓
Pechdan ilk marta foydalanishdan avval uning ichiga suv qo'ying va uni 10 daqiqa davomida isiting.	✓	✓	✓	✓
Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak. Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
O'z-o'zini tozalash vaqtida pech yuzasi odatdagiga qaraganda kuchliroq qiziydi. Bunday holatlarda bolalarning pechga tegishiga yo'l qo'ymang (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lgan modellar uchun).		✓	✓	

Pechda o'z-o'zini tozalashni o'tkazishdan avval uning ichidan begona buyumlarni olib qo'yish kerak. O'z-o'zini tozalash jarayonida pech ichida tozalash bo'yicha yo'riqnomada ko'rsatilgan oshxona asbob-anjomlari bo'lishi mumkin (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lgan modellar uchun).	✔	✔	✔	✔
O'rnatgandan keyin qurilmani elektr manbaidan uzishga harakat qiling. Qurilmani uzish uchun uni shunday o'rnatish kerakki, elektr manbaiga ulash kabeli vilkasidan foydalanish oson bo'lsin. Yana elektr o'tkazgichlarini o'tkazish qoidalariga muvofiq statsionar o'tkazgichga vklyuchatel o'rnatish ham mumkin (faqat sozlanuvchi modellar)	✔	✔	✔	✔

DIQQAT				
Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning. Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sabab: elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✔		✔	✔
Plastik yoki qog'oz konteynerdagi taomlarni isitganda pechni kuzatib turing, chunki yong'in chiqish xavfi mavjud.	✔		✔	
Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✔		✔	✔
Katta miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✔		✔	✔
Agar tutun paydo bo'lsa, qurilmani o'chiring yoki uni elektr tarmog'idan uzing va olovni ushlab turish uchun eshikni yopiq holda qoldiring.	✔		✔	✔
Pechni muntazam ravishda tozalab turish hamda uning ichidagi taom qoldiqlarini olib tashlash kerak.	✔	✔		✔
Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasiga suv tegishiga yo'l qo'ymang va kabelni qizdirilgan buyumlar va issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✔	✔		
Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin. Germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✔	✔
Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin. Uni sovigandan keyingina yoqish mumkin.	✔		✔	
Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda albatta qo'lqoplardan foydalaning.			✔	
Ular sovumagunicha qizdirish elementlari yoki pechning ichki devorlariga tegmang.			✔	
Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring. Kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin 20 soniya kuting.			✔	
Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✔	
Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfiszlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✔			✔
Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar, kimyoviy faol moddalar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.	✔			✔
Pechni o'rnatishda qo'llanmada ko'rsatilgan devorgacha bo'lgan masofani ta'minlash kerak ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang).	✔		✔	
Boshqa ekektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✔	✔	✔	

USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak.

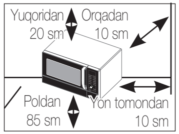
Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

O'ZBEK

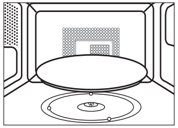
MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnating.
Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarish uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechni o'rnatish chog'ida ventilyatsiya normal bo'lishi uchun pech va boshqa predmetlar orasidagi masofa pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm, pechning ustki qopqog'i uchun – 20 sm bo'lishi kerak.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.
   Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating.
   Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.



3. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

☛ Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi firmadan yoki uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agentidan xarid qilinishi mumkin bo'lgan elektr tarmog'iga ulanish to'plamiga almashtirish zarur.
Xavfsizlikni ta'minlash uchun elektr kabeli vilkasini 230 V, 50 Gts bo'lgan o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan 3 kontaktli rozetkasiga ulang. Agar elektr tarmog'iga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, uni maxsus kabel bilan almashtirish zarur.

☛ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur, har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

VAQTNI BELGILASH

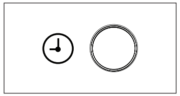
Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan.
Elektr quvvati berilganda displeyda vaqtning ":0", "88:88" yoki "12:00" qiymati avtomatik ravishda namoyish qilinadi. Joriy vaqtni o'rnating. Soat vaqtni 12 soatlik yoki 24 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi.

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- O'zgaruvchan elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

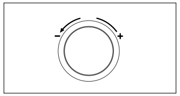
Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va, aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.

1. **Vaqtni o'rnatish uchun**

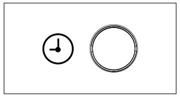
   24 soatli formatda
   12 soatli formatda
   Часы (Soat) (◷) tugmachasini bir yoki ikki marta bosing.



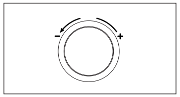
2. Soat qiymatini o'rnatish uchun **doiraviy shkala dastasini** burang.



3. ◷ tugmachasini bosing.

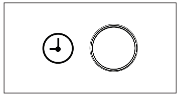


4. Daqiqa qiymatini o'rnatish uchun **doiraviy shkala dastasini** burang.



5. Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soatning ishlay boshlashi uchun ◷ tugmachasini bosing.

   Natija: Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.



O'ZBEK

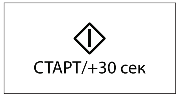
PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Agar sizda shubhalar tug'ilsa, ushbu sahifadagi "Nimadandir shubhalansangiz yoki muammo tug'ilsa, nima qilish kerak" bo'limiga qarang.

Pech tegishli o'zgaruvchan tok tarmog'i rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan (100 % - 900 Vt) farq qiluvchi quvvat darajasidan foydalanilayotgan bo'lsa, suvni qaynash darajasiga yetkazguncha ko'proq vaqt talab qilinishi mumkin.

Boshqaruv panelining quyi chap burchagidagi katta tugmachani bosgan holda pech eshikchasini oching.
Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.

СТАРТ/+30сек (START/+30son) (◇) tugmasini bosing va **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmasini kerakli marta bosgan holda vaqtni 4 yoki 5 daqiqaga o'rnating.



Natija: Pechdagi suv 4-5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

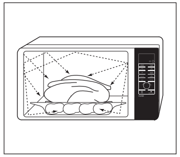
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.
Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- muzdan tushirish;
- isitish;
- tayyorlash.

Taom tayyorlash tamoyili

1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan o'ta yuqori chastotali to'lqinlar aylanuvchi stolchada taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.



2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 2,5 sm (1 dyuym) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.

3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:
   - mahsulotlarning miqdori va zichligi;
   - ularning tarkibidagi suvning miqdori;
   - boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi).

Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning "kutish vaqtiga" amal qilish lozim:

- taomni markazigacha bir tekis tayyorlash;
- taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 10 2014-07-16 4:38:50

NIMADANDIR SHUBHALANSANGIZ YOKI MUAMMO TUG'ILSA, NIMA QILISH KERAK

Har qanday jihoz bilan tanishib chiqish ma'lum vaqtni talab qiladi. Agar sizda quyida sanab o'tilgan muammolardan birortasi paydo bo'lsa, ular uchun berilgan tegishli yechimlarni qo'llab ko'ring. Ular sizning vaqtingizni tejab qolishi va xizmat ko'rsatish mutaxassisini keraksiz chaqirish tashvishidan xalos qilishi mumkin.

Quyida keltirilgan holatlar oddiy hol hisoblanadi.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'

Taom umuman tayyorlanmayapti

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** () tugmachasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi? Bu eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga olib kelgan bo'lishi mumkin.

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall predmetni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holat.
  - Bartaraf qilish usuli: Pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin.
  - Bartaraf qilish usuli: Tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzing, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni yangidan belgilang.

Quyidagi xabar namoyish qilinadi: "E-24"

- Agar pech ichki kamerasini ortiqcha qizib ketishdan himoyalash ishga tushsa, "E-24" xabari avtomatik ravishda paydo bo'ladi. "E-24" xabari paydo bo'lganda ishga tushirish rejimidan foydalanish uchun "Стоп/Отмена" (To'xtatish/Bekor qilish) tugmachasini bosing.

Agar yuqoridagi ko'rsatmalar yordamida muammoni hal qilib bo'lmasa, SAMSUNG kompaniyasining mijozlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha mahalliy markaziga murojaat qiling. Quyidagi ma'lumotlarni o'qing.

- Model raqami va seriya raqami, odatda ular mikroto'lqinli pechning orqa panelida ko'rsatiladi.
- Kafolat to'g'risidagi batafsil ma'lumotlar
- Vujudga kelgan muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy diler yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyingi xizmat ko'rsatish xizmatiga murojaat qiling.

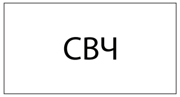
TAOM TAYYORLASH/ISITISH

Quyida keltirilgan protsedurada taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

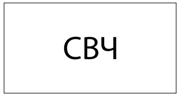
☛ Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini albatta tekshiring.

Eshikchani oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping. Hech qachon bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang.

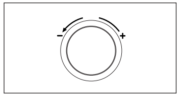
1. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** () tugmachasini bosing.
   Natija: Displeyda quyidagi ma'lumot namoyish qilinadi:
   (Mikroto'lqinlar rejimi)



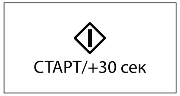
2. Chiqish quvvatining tegishli qiymati namoyish qilinmagunicha **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** () tugmachasini bosgan holda kerakli quvvat darajasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar olish uchun quyidagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalariga qarang.



3. **Doiraviy shkala dastasini** burab, tayyorlash vaqtini o'rnating.
   Natija: Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.



4. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** () tugmachasini bosing.
   Natija: Pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Taom tayyorlash jarayoni boshlanadi, u nihoyasiga yetishi bilan quyidagi harakatlar bajariladi.
   - Pech to'rt marta tovushli signal beradi va "0" raqami to'rt marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.



Pech ichidagi joriy quvvat darajasini bilish uchun **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** () tugmachasini bir marta bosing. Tayyorlash jarayonida quvvat darajasini o'zgartirish uchun **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** () tugmachasini ikki yoki undan ko'proq marta bosing va kerakli quvvat darajasini tanlang.

Tezkor boshlash:

Taomni qisqa muddat davomida eng yuqori quvvat darajasi bilan (900 Vt) isitish zarur bo'lgan hollarda tayyorlashning har bir qo'shimcha 30 soniyasini o'rnatish uchun **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** () tugmachasini bir marta bosing. Pech darhol ishlay boshlaydi.

QUVVAT DARAJALARI VA TAYYORLASH VAQTINI O’LCHASH

Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog’liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo’ladigan vaqtni boshqarishga imkon beradi. Jami oltita quvvat darajalari mavjud.

Quvvat darajasi	Foiz	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	900 Vt
O'RTA YUQORI	67 %	600 Vt
O'RTA	50 %	450 Vt
O'RTA PAST	33 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	20 %	180 Vt
PAST	11 %	100 Vt

Retseptlarda va ushbu ko’rsatmalarda ko’rsatilgan tayyorlash vaqti ma’lum quvvat darajasiga mos keladi.

Agar … tanlangan bo’lsa	Tayyorlash vaqti bo’ladi…
Yuqoriroq quvvat darajasi Pastroq quvvat darajasi	Kamroq Ko’proq

TAOM TAYYORLASHNI TO’XTATISH

Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to’xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi.

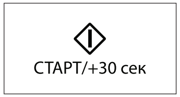
- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag’darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

Tayyorlash jarayonini to’xtatish uchun…	Quyidagilarni bajaring
Vaqtinchalik	Eshikchani oching. **Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to’xtaydi. Taom tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun eshikchani yoping va **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.
To'liq	**СТОП (STOP)** (▽) tugmachasini bosing. **Natija:** Taom tayyorlash jarayoni to’xtaydi. Tayyorlash parametrlarini bekor qilish zarur bo’lgan hollarda **СТОП (STOP)** (▽) tugmasini yana bir marta bosing.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O’RNATISH

Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo’shgan holda taom tayyorlash vaqtini "+30 s" tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshirish
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttirish



Taom tayyorlash vaqtini orttirgani qo’shiladigan har 30 soniya uchun **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bir martadan bosing.

- Masalan. Uch daqiqa qo’shish uchun **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini olti marta bosing.

AVTOMATIK TAYYORLASH REJIMIDAN FOYDALANISH

Avtomatik tayyorlash rejimida vaqti bo'yicha dasturlashtirilgan beshta retsept mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini, quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Siz tayyorlanadigan porsiyalar miqdorini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

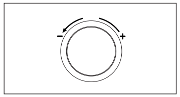
☛ Faqat mikroto'lqinli pechda qo'llash uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Eshikchani oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

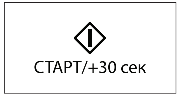
1. **Авто приготовление (Avtomatik tayyorlash)** tugmachasini bosing.

2. **Авто приготовление (Avtomatik tayyorlash)** tugmachasini bosgan holda tayyorlanadigan mahsulot turini tanlang.
   Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.

3. **Doiraviy shkala dastasini** buragan holda porsiya miqdorini bering.



4. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.



Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

AVTOMATIK TAYYORLASH REJIMINI SOZLASH

Keyingi jadvalda avtomatik taom tayyorlashning turli dasturlari, taom miqdori, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.
1 va 2 dasturlar "mikroto'lqin" rejimida ishlaydi.
3 va 4 dasturlar "Mikroto'lqin+Gril" birgalikdagi rejimda ishlaydi.
5 dastur "Mikroto'lqin+Konveksiya" birgalikdagi rejimda ishlaydi.

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1.	**Yangi uzilgan sabzavotlar**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 daq.	Sabzavotlarni yuvganingizdan keyin torting, tozalang va taxminan bir xil o'lchamda teng bo'laklarga kesing. Kartoshkani qopqoqli shisha idishga soling. 200-250 g keladigan porsiyaga 30 ml suv (2 osh qoshiq) yoki 300-450 g keladigan porsiyaga 45 ml (3 osh qoshiq) yoki 500-750 g keladigan porsiyaga 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) suv qo'shing. Sabzavotlar tayyor bo'lganidan keyin ularni aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlaganda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring.
2.	**Archilgan kartoshka**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 daq.	Kartoshkani yuvganingizdan keyin torting, tozalang va taxminan bir xil o'lchamda teng bo'laklarga kesing. Kartoshkani qopqoqli shisha idishga soling. 300-450 g keladigan porsiyaga 45 ml (3 osh qoshiq) yoki 500-750 g keladigan porsiyaga 60 ml (4 osh qoshiq) suv qo'shing.

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
3.	**Baliq qovurdog'i**	200-300 g (1 ta baliq) 400-500 g (1-2 dona) 600-700 g (2 dona)	3 daq.	Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan tovuq bo'laklarini ag'daring.
4.	**Tovuq bo'laklari**	200-300 g (1 dona) 400-500 g (2 dona) 600-700 g (3 dona)	3 daq.	Tovuq bo'laklarini o'simlik yog'i bilan yog'lang, murch, tuz va garmdori qo'shing. Ularni yuqori polkaga terisini pastga qilib joylashtiring. Pech tovushli signal berishi bilan tovuq bo'laklarini ag'daring.
5.	**Mol go'shti/ buzoq go'shti qovurdog'i**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 daq.	Go'shtni o'simlik yog'i bilan yog'lang va ziravorlar (faqat murch; tuz tayyorlash nihoyasiga yetgach qo'shiladi) qo'shing. Go'shtni pastgi polkaga yog'li tomonini pastga qaratib qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan go'shtni ag'daring. Tayyorlab bo'lgandan keyin va ushlab turish vaqtida go'shtni alyumin folgaga o'rang.

AVTOMATIK ISITISH REJIMIDAN FOYDALANISH

Avtomat isitish rejimida vaqti bo'yicha dasturlashtirilgan to'rtta retsept mavjud. Ular uchun tayyorlash vaqtini, quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Siz tayyorlanadigan porsiyalar miqdorini doiraviy shkala dastasini buragan holda belgilashingiz mumkin.

☛ Faqat mikroto'lqinli pechda qo'llash uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Eshikchani oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

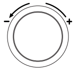
1. **Авто подогрев (Avtomatik isitish)** tugmachasini bosing.

   Авто подогрев

2. **Авто подогрев (Avtomatik isitish)** tugmachasini bosgan holda tayyorlanadigan mahsulot turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.

   Авто подогрев

3. **Doiraviy shkala dastasini** buragan holda porsiya miqdorini bering.

4. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.

   СТАРТ/+30 сек

   Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

AVTOMATIK ISITISH REJIMINI SOZLASH

Ushbu jadvalda taomni avtomatik isitish, tayyorlashning turli dasturlari, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. 1 va 2 dasturlar "mikroto'lqin" rejimida ishlaydi.

3 va 4 dasturlar "Mikroto'lqin+Konveksiya" birgalikdagi rejimda ishlaydi.

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1.	**Tayyor taom** (muzlatgichdan)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 daq.	Taomni sopol tarelkaga joylashtiring va ustini mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar).
2.	**Sho'rva/Sous** (muzlatgichdan)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 daq.	Sho'rva/sousni ichi chuqur tarelka yoki kosaga quying va isitish vaqtida qopqoq bilan yoping. Pech tovushli signal berganidan keyin sho'rva/sousni aralashtiring (pech ishlashda davom etadi, keyin eshikcha ochilganda to'xtaydi). Tindirgan va kutib turgandan keyin yaxshilab aralashtiring.
3.	**Muzlatilgan pitstsa**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Bitta muzlatilgan pitstsani (-18 °C) pastki polkaga qo'ying, agar ikkita pitstsa isitilsa, bittasini pastki polkaga, ikkinchisini – yuqori polkaja joylashtiring.
4.	**Muzlatilgan non**	100-150 g (2 dona) 200-250 g (4 dona) 300-350 g (6 dona) 400-450 g (8 dona)	3-5 daq.	2-6 ta muzlatilgan bulochkalarni (- 18 °C) pastki taglik chambaragiga qo'ying. 8 ta muzlatilgan bulochkalarni yuqori va pastki tagliklarga teng miqdorda yoying. Bu dastur chiabatta va kichik fransuz batonlari kabi kichik o'lchamlardagi muzlatilgan pishiriqlar uchun mosdir.

TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH REJIMIDAN FOYDALANISH

Tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimi go'sht, parranda go'shti, baliq, non, pishiriq va mevalarni muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

Faqat mikroto'lqinli pechda qo'llash uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Eshikchani oching. Avval muzlatilgan mahsulotlarni aylanuvchi patnis o'rtasiga joylashtiring. Eshikchani yoping.

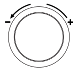
1. **Быстрая разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** tugmachasini bosing.

   Быстрая разморозка

2. **Быстрая разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** tugmachasini bosgan holda muzdan tushirish kerak bo'lgan mahsulot turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.

   Быстрая разморозка

3. **Doiraviy shkala dastasini** buragan holda mahsulotlar og'irligini bering.

4. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.

   Natija:
   - Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
   - Muzdan tushirish vaqtida pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.

   СТАРТ/+30 сек

5. Muzdan tushirishni yakunlash uchun yana **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.

   Natija: Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

   СТАРТ/+30 сек

Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan "Mikroto'lqinlar" funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar olish uchun quyidagi sahifadagi "Mahsulotlarni muzdan tushirish" bo'limiga qarang: 30.

TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASINING PARAMETRLARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Muzlatilgan go'sht, tovuq yoki baliqni yassi shisha yoki sopol idishga, nonni esa - oshxona qog'oziga joylashtiring.

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1.	Go'sht	200-2000 g	20-90 daq.	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, antrekotlar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
2.	Parranda go'shti	200-2000 g	20-90 daq.	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.
3.	Baliq	200-2000 g	20-80 daq.	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
4.	Non/Pirog	125-1000 g	10-60 daq.	Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga gorizontal holatda joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan uni ag'daring. Pirogni sopol idishga joylashtiring va imkoni boricha tovushli signal bo'lishi bilan uni ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi) Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Bulochkalarni doira bo'yicha yoyib chiqing. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli puding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi.
5.	Mevalar	100-600 g	5-20 daq.	Mevalarni tekis shisha idishga tekis yoyib chiqing. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

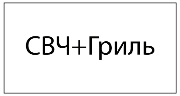
TEFLON TARELKADAN FOYDALANISH (FAQAT CE107MTR/CE107MTSTR MODELLAR UCHUN)

Odatda mikroto'lqinli pechlarda taom tayyorlashda hamda grilli yoki pechlar yoki konveksion pechlarda gril yoki mikroto'lqin rejimidan foydalanganda pishiriq yoki pitstsaning past tomoni nam bo'ladi. Samsung kompaniyasining teflon tarelkasidan foydalanish pishiriqni yarqiroq holda saqlashga imkon beradi. Teflom tarelkadan yana bekon, tuxum, sosiska kabilarni tayyorlashda ham foydalanish mumkin.

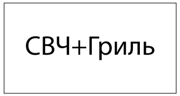
Teflon tarelkadan foydalanishdan avval birgalikdagi rejimni tanlagan holda uni 3-5 daqiqa qizdirib oling:

- Konveksiya (220 °C) va mikroto'lqin (quvvat darajasi 600 Vt) rejimlaridan birgalikda foydalanish
- Gril va mikroto'lqin (quvvat darajasi 600 Vt) rejimlaridan birgalikda foydalanish

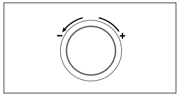
1. Teflon tarelkani yuqorida bayon qilingani kabi avvaldan qizdirib oling.
   - Har doim pech uchun qo'lqoplardan foydalaning, chunki tarelka kuchli darajada qiziydi.
2. Bekon yoki tuxum kabi mahsulotlarni tayyorlaganda ular yaxshi qizarishlari uchun tarelkani yog'lang.
3. Mahsulotlarni teflon tarelkaga joylashtiring.
   - Tarelkaga issiqqa chidamli bo'lmagan idishlarni qo'ymang (masalan, plastmassa kosa).
4. Teflon tarelkani aylanuvchi patnisga yoki mikroto'lqinli pechning quyi polkasiga joylashtiring.
   - Hech qachon tarelkani aylanuvchi stolchasi bo'lmagan pechga joylashtirmang.
5. **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** tugmachasini bosing.



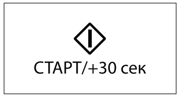
6. **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** tugmachasini bosgan holda quvvat darajasini tanlang.



7. **Doiraviy shkala dastasini** burab, tayyorlash vaqtini o'rnating.



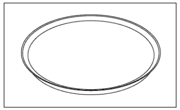
8. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.



Natija:
- Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi.
- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

TEFLON TARELKANI TOZALASH (FAQAT CE107MTR/CE107MTSTR MODELLAR UCHUN)

Teflon tarelkani tozalashning eng yaxshi usuli – yuvish vositasi bilan issiq suvda yuvish. Keyin toza suvda chayish. Qattiq chyotka yoki dag'al gubkadan foydalanmang, ular yuqori qatlamni shikastlab qo'yishi mumkin.



Teflon tarelkadan noto'g'ri foydalanganda teflon qatlami shikastlanishi mumkin.

- Hech qachon taomni tarelkada kesmang. Kesishdan avval tarelkadan oling.
- Taomni plastmassa yoki yog'och kapgir bilan ag'daring.

TEFLON TARELKA PARAMETRLARI (FAQAT CE107MTR/CE107MTSTR MODELLAR UCHUN)

Qizartirish uchun idishni bevosita aylanuvchi patnisda qizdirish tavsiya qilinadi. Qizartirish uchun taomni "600 Vt + Gril" funksiyasi yordamida 5 daqiqa isiting va jadvaldagi vaqt ko'rsatmalari va yo'riqnomalarga amal qiling.

Taom	Miqdori	Dastlabki isitish vaqti	Tayyorlash rejimi	Tayyorlash vaqti (daq.)	Tavsiyalar
Bekon	4-6 ta bo'lak (80 g)	3	600 Vт + Gril	3-4	Taomni qizartirish uchun isiting. Bo'laklarni teflon tarelkaga bir qator qilib qo'ying. Qizartirish uchun taomni yuqori taglikka joylashtiring.
Tomat-gril	200 g	3	300 Vт + Gril	3-4	Taomni qizartirish uchun isiting. Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Pomidorlarni idishga aylana shaklida joylashtiring va yuqori taglikka qo'ying.

Taom	Miqdori	Dastlabki isitish vaqti	Tayyorlash rejimi	Tayyorlash vaqti (daq.)	Tavsiyalar
Quymoq	300 g	3-4	450 Vт + Gril	3½-4½	Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Aylana shaklida joylashtiring.
Sabzavotlar gril	250 g	3-4	450 Vт + Gril	7-8	va yuqori taglikka qo'ying.
Muzlatilgan xitoycha sepmali mini-ruletlar	250 g	2-3	1-bosqich: 300 Vt + 250 °C 2-bosqich: Faqat gril	1-bosqich: 6-7 2-bosqich: 5-6	Taomni qizartirish uchun isiting. Xitoycha ruletkalarni tarelkaga bir tekis taqsimlang. Tarelkani pastki taglikka joylashtiring.
Muzlatilgan pitstsa	300-400 g	4-5	600 Vт + Gril	6-8	Tarelkani pastki taglikka joylashtiring. Pitstsani qizartirish uchun idishga joylashtiring. Qizdirish uchun idishni yuqori taglikka joylashtiring.
Muzlatilgan bagetlar (muzlatgichdan)	250 g	3-4	300 Vt + 200 °C	10-12	Taomni qizartirish uchun isiting. Ikkita muzlatilgan bagetlarni qo'ying, ustidan sabzavotlar, vetchina, pishloq kabilarni qo'ying. Qizdirish uchun idishni pastki taglikka joylashtiring.
Bulab pishirilgan tovuq filesi (muzlatgichdan)	250 g	4	600 Vт + Gril	6-7	Qizdirish uchun idishni avvaldan qizdiring. Uni 1 choy qoshiq o'simlik yog'i bilan yog'lang. Tovuq bo'laklarini qizdirish uchun idishga yoying. Qizartirish uchun taomni yuqori taglikka joylashtiring. 4-5 daqiqadan keyin ag'daring.

BIR NECHA BOSQICHDA TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pechni ko'pi bilan uch bosqichda taom tayyorlaydigan tarzda dasturlab qo'yish mumkin (konveksiya, mikroto'lqin+konveksiya va tezkor qizdirish rejimlaridan bir necha bosqichda taom tayyorlashda foydalanib bo'lmaydi). Masalan. Har bir bosqich tugallanishi bilan pechning ishlash parametrlarini o'zgartirmagan holda taomni muzdan tushirish va tayyorlash zarur. Masalan, og'irligi 1,8 kg bo'lgan tovuqni quyidagi uch bosqichda muzdan tushirish va tayyorlash mumkin.

- Muzdan tushirish
- 30 daqiqa mikroto'lqin rejimida tayyorlash
- 15 daqiqa "Gril" rejimida tayyorlash

☛ Birinchi bosqich mahsulotlarni muzdan tushirish bo'lishi kerak. Gril va birgalikdagi rejimlardan qolgan ikki bosqichlardan bir marta foydalanish mumkin. Biroq mikroto'lqin rejimida tayyorlashdan ikki marta (turli quvvat darajalari bilan) foydalanish mumkin.

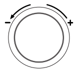
1. **Быстрая разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** tugmachasini bosing.

   Быстрая разморозка

2. **Быстрая разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** tugmachasini bosgan holda muzdan tushirish kerak bo'lgan mahsulot turini tanlang.

   Быстрая разморозка

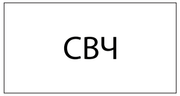
3. **Doiraviy shkala dastasini** kerakli miqdorda aylantirgan holda mahsulotlar og'irligini bering (ko'rilayotgan misolda 1800 g).

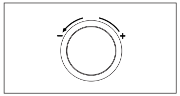
4. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmachasini bosing.

   СВЧ

5. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmachasini bosgan holda quvvat darajasini o’rnating (ushbu misolda 450 Vt).

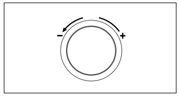


6. **Doiraviy shkala dastasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o’rnating (ushbu misolda 30 daq.).



7. **Гриль (Gril)** tugmachasini bosing.

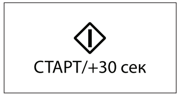
8. **Doiraviy shkala dastasini** buragan holda tayyorlash vaqtini o’rnating (ushbu misolda 15 daq.).



9. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.

   Natija: Taom tayyorlash boshlanadi.

   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to’rt marta tovushli signal beradi va to’rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.



PECHNI TEZKOR QIZDIRISH

Konveksiya rejimida tayyorlashda mahsulotlarni pechga joylashtirishdan avval unu tegishli haroratgacha isitib olish tavsiya qilinadi. Pech harorati berilgan qiymatga yetganida u 10 daqiqa davomida o’zgarmay qoladi; shundan keyin pech avtomatik ravishda o’chadi. Qizdiruvchi elementning talab qilinayotgan rejim uchun to’g’ri holatda turganligiga ishonch hosil qiling.

1. **Быстрый подогрев (Tezkor qizdirish)** tugmachasini bosing.

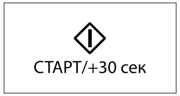
   Natija: Displey quyidagi ma’lumotni namoyish qiladi:
   220 °C (harorat)

2. Kerakli haroratni berish uchun **Быстрый подогрев (Tezkor qizdirish)** tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.
   (Harorat : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.

   Natija: Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi.

   - Displeyda dasturlashtiriladigan tayyorlash vaqti — 8 s va berilgan harorat qiymati — 2 s ketma-ket namoyish qilinadi.
     Masalan: 200 °C da tezkor qizdirish rejimi o’rnatilgan.



(8 s namoyish qilinadi)

(2 s namoyish qilinadi)

   - Tanlangan haroratga yetgandan so’ng, pech 6 marta tovushli signal beradi, harorat 10 daqiqa o’zgarmasdan qoladi.
   - 10 daqiqadan keyin 4 marta tovushli signal beradi va ishlashdan to’xtatydi.

Agar pech kamerasi ichidagi harorat avvaldan o’rnatilgan qiymatga yetsa, pech 6 marta tovushli signal beradi, harorat 10 daqiqa o’zgarmasdan qoladi.

Pech bo’shlig’i ichidagi haroratni bilish kerak bo’lsa, **Быстрый подогрев (Tezkor qizdirish)** tugmachasini bosing.

KONVEKSIYA REJIMIDA TAYYORLASH

Konveksiya rejimida taomni oddiy isitgichdagi kabi tayyorlash mumkin. Bunda mikroto'lqin rejimidan foydalanilmaydi. Avvaldan berilgan sakkizta darajalardan foydalangan holda 40 °C dan 220 °C gacha bo'lgan diapazondagi talab qilingan haroratni o'rnatish mumkin. Tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqaga teng.

☛ Tezkor qizdirish bo'yicha ko'rsatmalar olish uchun quyidagi sahifaga qarang: 19.

- Pechdagi idishlarni ushlash uchun doimo maxsus qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi.
- Agar pastki taglikdan foydalansangiz, qizargan po'stga ega bo'lgan holda eng yaxshi tayyorlangan taomni olasiz.

Qizdiruvchi elementning gorizontal holatda, aylanuvchi patnisning esa to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling. Eshikchani oching va idishni aylanuvchi patnisga o'rnatilishi kerak bo'lgan pastki taglikka qo'ying.

1. **Конвекция (Konveksiya)** tugmachasini bosing.

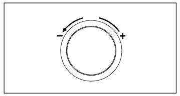
   Конвекция

   Natija: displeyda quyidagi ma'lumot namoyish qilinadi:
   - ✣ (konveksiya rejimi)
   - 220 °C (harorat)

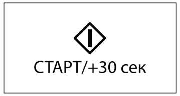
2. Kerakli haroratni berish uchun **Конвекция (Konveksiya)** tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.
   (Harorat: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

   Конвекция

3. **Doiraviy shkala dastasini** burab, tayyorlash vaqtini o'rnating.



4. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.



   Natija: Taom tayyorlash boshlanadi.
   - Displeyda dasturlashtiriladigan tayyorlash vaqti — 8 s va berilgan harorat qiymati — 2 s ketma-ket namoyish qilinadi.
     Masalan: 200 °C da 30 daqiqa tayyorlash vaqti o'rnatilgan.

(8 s namoyish qilinadi)

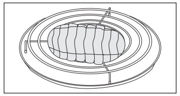
(2 s namoyish qilinadi)

   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

✎ Pech bo'shlig'i ichidagi haroratni bilish kerak bo'lsa, **Быстрый подогрев (Tezkor qizdirish)** tugmachasini bosing.

QO'SHIMCHA ANJOMLARNI TANLASH

Konveksiyadan foydalangan holda tayyorlashda (oddiy isitish shkafidagi kabi) maxsus idishlar talab qilinadi. Biroq siz faqat oddiy isitish shkafi bilan foydalangan idishlardangina foydalanishingiz kerak.



Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan anjomlardan odatda konveksiya rejimidan foydalanib bo'lmaydi; plastmassa sig'imlar, tarelkalar, qog'oz kosachalar, sochiq kabilardan foydalanmang.

Agar birgalikda tayyorlash rejimini (gril yoki konveksiya va mikroto'lqinlar) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning.

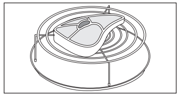
☛ Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun quyidagi sahifadagi "Idishlarni tanlash bo'yicha qo'llanma" bo'limiga qarang: 24.

GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Pechdagi idishlarni ushlash uchun doimo maxsus qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi.
- Tayyorlash va qovurishda eng yaxshi natijaga yuqori taglikdan foydalanish orqali erishiladi.

1. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying.

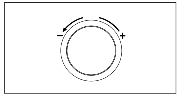


2. Гриль (Gril) tugmachasini bosing.

Natija: Displeyda quyidagi ma'lumot namoyish qilinadi:
(gril rejimi)

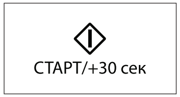
- Siz gril haroratini bera olmaysiz.

3. Doiraviy shkala dastasini burab, grilda qovurish vaqtini o'rnating.



- Gril rejimida tayyorlashning maksimal vaqti 60 daqiqa.

4. СТАРТ/+30сек (START/+30son) (◇) tugmachasini bosing.



Natija: Gril rejimida taom tayyorlash boshlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

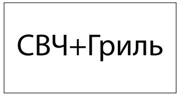
MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.

☛ Doimo mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi. Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi. Agar yuqori taglikdan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va qizartirilgan taomni olishingiz mumkin.

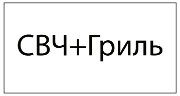
Eshikchani oching. Mahsulotlarni o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taom turiga yaxshiroq darajada mos bo'lgan taglikka joylashtiring. Taglikni aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.

1. СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril) tugmachasini bosing.



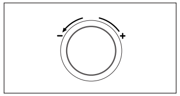
Natija: Displey quyidagi ma'lumotni namoyish qiladi:
(Mikroto'lqin+Gril rejimi)
600 Vt (ishlab chiqilayotgan quvvat)

2. Tegishli chiqish quvvati (300-600 Vt) namoyish qilinmagunicha, **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** ( ) tugmachasini bosgan holda tegishli quvvat darajasini tanlang.



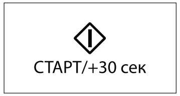
- Siz gril haroratini bera olmaysiz.

3. Doiraviy shkala dastasini burab, tayyorlash vaqtini o'rnating.



- Eng ko'p darajadagi tayyorlash vaqti 60 daqiqaga teng.

4. СТАРТ/+30сек (START/+30son) (◇) tugmachasini bosing.



Natija:

- Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi.
- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovushli signal beradi va to'rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 21 2014-07-16 4:38:53

O'ZBEK

MIKROTO’LQINLAR VA KONVEKSIYADAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Tayyorlashning birgalikdagi rejimida mikroto’lqinlar yordamida qizdirishdan ham, konveksion issiqlikdan ham foydalaniladi. Bunda avvaldan isitib olish talab qilinmaydi, chunki mikroto’lqinlar quvvati darhol ishga tushadi.
Birgalikdagi rejimda ko’pgina mahsulotlarni tayyorlash mumkin, jumladan:

- Qovurilgan go’sht va tovuq
- Piroglar va tortlar
- Tuxumli va pishloqli taomlar

☛ Doimo mikroto’lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo’lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto’lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi. Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda maxsus ushlagichlardan foydalaning, chunki ular qattiq qizdiriladi. Agar quyi taglikdan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va qizartirilgan taomni olishingiz mumkin.

Eshikchani oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisga yoki patnis o’rnatiladigan pastki taglikka joylashtiring. Eshikchani yoping.

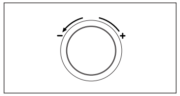
1. **СВЧ+Конвекция (Mikroto’lqin+Konveksiya)** tugmachasini bosing.

Natija: Displey quyidagi ma’lumotni namoyish qiladi:

⚠❀	(Mikroto’lqin+Konveksiya rejimi)
600 Vt	(ishlab chiqilayotgan quvvat: 2 soniyadan keyin displey haroratni ko’rsatish rejimiga o’tadi)
220 °C	(harorat)

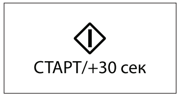
2. **СВЧ+Конвекция (Mikroto’lqin+Konveksiya)** tugmachasini bosgan holda haroratni tanlang. (Harorat : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. **Doiraviy shkala dastasini** burab, tayyorlash vaqtini o’rnating.
   - Eng ko’p darajadagi tayyorlash vaqti 60 daqiqaga teng.



4. Tegishli chiqish quvvati (600, 450, 300, 180, 100 Vt) namoyish qilinmagunicha, **СВЧ+Конвекция (Mikroto’lqin+Konveksiya)** tugmachasini bosgan holda tegishli quvvat darajasini tanlang.

5. **СТАРТ/+30сек (START/+30son)** (◇) tugmachasini bosing.



Natija:

- Birgalikdagi rejimda tayyorlash boshlanadi.
- Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi, keyin berilgan tayyorlash vaqti nihoyasiga yetgunicha tayyorlash mikroto’lqinlar yordamida davom ettiriladi.
- Displeyda dasturlashtiriladigan tayyorlash vaqti — 8 s va berilgan harorat qiymati — 2 s ketma-ket namoyish qilinadi.
  Masalan: 200 °C da 30 daqiqa tayyorlash vaqti o'rnatilgan.

(8 s namoyish qilinadi)

(2 s namoyish qilinadi)

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech to’rt marta tovushli signal beradi va to’rt marta "0" raqami miltillaydi. Keyin pech har daqiqada signal beradi.

✎ Pech bo’shlig’i ichidagi haroratni bilish kerak bo’lsa, **Быстрый подогрев (Tezkor qizdirish)** tugmachasini bosing.

HIDNI YO’Q QILISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Ushbu funksiyadan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo’lganida foydalaning.
Oldin pechning ichki kamerasini tozalang.

Pechning ichki kamerasini tozalagandan keyin **Удаление запахов (Hidlarni yo’q qilish)** tugmachasini bosing. To’rt marta tovushli signalni eshitasiz.

Устранение запаха

Hidlarni yo’q qilish jarayoni - 5 daqiqaga teng.

"+30сек (+30son)" tugmachasini bosgan holda **Устранение запаха (Hidlarni yo’q qilish)** funksiyasining ishlash vaqtini o'zgartirish mumkin.

Hidlarni yo’q qilishning maksimal vaqti - 60 daqiqaga teng.

MIKROTO’LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Ushbu mikroto’lqinli pechda ichki o’rnatilgan Child Safety (Bola xavfsizligi) dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo’ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi.
Pechdan "blokirovkani" istalgan vaqtda olib tashlash mumkin.

1. **Гриль (Gril)** va **СВЧ+Гриль (Mikroto’lqin+Gril)** tugmachalarini bir vaqtda bosib turing (taxminan 3 soniya).

   Гриль СВЧ+Гриль

   Natija:
   - Pech blokirovka qilinadi.
   - Displeyda "**L**" harfi paydo bo’ladi.

2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun yana **Гриль (Gril)** va **СВЧ+Гриль (Mikroto’lqin+Gril)** tugmachalarini bir vaqtda bosib turing (taxminan 3 soniya).

   Гриль СВЧ+Гриль

   Natija: Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

TOVUSHLI SIGNALNI O’CHIRIB QO’YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o’chirib qo’yishingiz mumkin.

1. **Конвекция (Konveksiya)** va **СВЧ+Конвекция (Mikroto’lqin+Konveksiya)** tugmachalarini bir vaqtda bosib turing (taxminan bir soniya).

   Конвекция СВЧ+Конвекция

   Natija: Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.

2. Tovushli signalni yana yoqib qo’yish uchun **Конвекция (Konveksiya)** va **СВЧ+Конвекция (Mikroto’lqin+Konveksiya)** tugmachalarini bir vaqtda bosib turing (taxminan bir soniya).

   Конвекция СВЧ+Конвекция

   Natija: Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 23 2014-07-16 4:38:53

IDISH TANLASH BO'YICHA QO'LLANMA

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Alyuminiy folga	✓✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartirish uchun idish	✓	Oldindan sakkiz daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik poliester kartondan qilingan idishlar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday idishlarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun ishlatish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Tayyorlash uchun idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Idishlar	✗	Elektr yoyi yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Ortiqcha namlikni yutish uchun.
• Qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Yopishqoq plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ **: Tavsiya qilinadi**

✓✗ **: Ehtiyotkorlik bilan foydalaning**

✗ **: Xavfli**

TAOM TAYYORLASH BO'YICHA QO'LLANMA

MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.
Mikroto'lqinlar taom molekulalarini tezroq tebranishga majbur qiladi. Ushbu molekulalarning tez tebranishlari sirpanish hosil qiladi, sirpanish natijasida hosil bo'lgan issiqlik esa taomni tayyorlaydi.

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:
Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlari orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shuning uchun tayyorlashda metall idishlardan foydalanish taqiqlanadi.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:
Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish
Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Taomni yopib qo'yishning turli usullaridan foydalanish mumkin: masalan, sopol tarelka, plastmassa qopqoq yoki mos yopishqoq plyonkadan foydalanish mumkin.

Ushlab turish vaqti
Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.

Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopib qo'ying.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ismaloq	150 g	600 Vt	5-6	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Brokkoli	300 g	600 Vt	8-9	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
No'xat	300 g	600 Vt	7-8	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xat/ makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7-8	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 25 2014-07-16 4:38:54

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning – tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Yopiq qopqoq bilan tayyorlang. Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan kutishdan avval guruchni aralashtiring va tuz yoki o'tlar va yog' qo'shing.
Izoh: Tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.

Makaron mahsulotlari: Issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopmagan holda tayyorlang. Tayyorlash vaqtida va u nihoyasiga yetishi bilan taomni aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250 g	900 Vt	15-16	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375 g		17½-18½		750 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g	900 Vt	20-21	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
	375 g		22-23		750 ml sovuq suv qo'shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	900 Vt	16-17	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Aralash bo'tqa (guruch + boshoqli o'tlar)	250 g	900 Vt	17-18	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron mahsulotlari	250 g	900 Vt	10-11	5	1000 ml issiq suv qo'shing.

Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing — jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqaga teng kutish vaqtida yopib qo'ying.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga ajrating. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning to'liq quvvati bilan (900 Vt) tayyorlanishi kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250 g	6-6½	3	60-75 ml (5-6 osh qoshiq) suv qo'shing.
Sabzi	250 g	4½-5	3	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang.
Gulkaram	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni uchlari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250 g	4-4½	3	Qovoqchalarni mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.
Baqlajon	250 g	3½-4	3	Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyozi	250 g	4-4½	3	Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Qo'ziqorin	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbati seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlikni to'kib tashlang.
Piyoz	250 g	5-5½	3	Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Garmdori	250 g	4½-5	3	Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.
Kartoshka	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.
Bryukva	250 g	5½-6	3	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.

TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.
Keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling. Vaqt oraliqlari taxminan +18 °C dan +20 °C gacha bo'lgan xona haroratiga ega bo'lgan suyuqliklar va harorati taxminan +5 °C dan +7 °C gacha bo'lgan sovutilgan mahsulotlar uchun ko'rsatilgan.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish
Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling, chunki ular ko'pincha bir tekis isimaydi: uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Kichkina bo'laklarni isitish tavsiya qilinadi.

Quvvat darajalari va aralashtirish
Ayrim mahsulotlarni 900 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.
Qo'shimcha ko'rsatmalar olish uchun jadvalga qarang.
Umuman olganda, kamroq quvvatda juda tez isiydigan tansiq taomlar, katta miqdordagi taomlar va ovqatlarni isitish qulay (masalan, shirin piroglar).
Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Suyuqlikning qaynab ketishi va kuyib qolishini oldini olish uchun isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring. Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilinadi. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin). Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo’ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.
Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.
Isitgandan keyin ma'lum vaqt kuting. Shu vaqt davomida taomning barcha qismlaridagi harorat tenglashadi.
Agar ro’yxatda boshqa qiymat ko’rsatilmagan bo’lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi. Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling. Yana "Ehtiyot choralari" bo’limiga qarang.

SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyuqliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o’chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBATTA aralashtiring. Suyuqliklarning qaynab ketishi va kuyib qolishni oldini olish uchun ichimlik solingan stakanga qoshiqcha yoki shisha tayoqcha soling va isitish vaqtida va isitgandan keyin uni aralashtiring.

BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

BOLALAR TAOMLARI:

Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratini tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: 30-40 °C.

BOLALAR SUTI:

Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so’rg’ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda, butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin yaxshilab silkiting! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Taomning tavsiya qilingan harorati: 37 °C atrofida.

IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quyidagi jadvalda ko’rsatilgan quvvat darajalari va isitish vaqt oraliqlariga amal qiling.

Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko’rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo’llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko’rsatmalar
Bolalar taomi (sabzavotlar + go’sht)	190 g	600 Vt	30 daq.	2-3	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar bo’tqasi (yorma + sut + mevalar)	190 g	600 Vt	20 daq.	2-3	Chuqur sopol idishga soling. Yopiq qopqoq bilan isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son 1 daq.dan 1 daq. 10 son. gacha	2-3	Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Taom	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ichimliklar (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola) 300 ml (2 piyola) 450 ml (3 piyola) 600 ml (4 piyola)	900 Vt	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Idishga quying va usti ochiq holda isiting: 1 ta piyolani markazga, 2 tasini – bir-biriga qarama-qarshi, 3 tasini – aylana bo'ylab qo'ying. Kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring va yaxshilab aralashtiring.
Sho'rva (muzlatgichdan)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 Vt	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Sho'rvani chuqur sopol tarelkaga yoki chuqur sopol kosaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Dimlangan go'sht yoki baliq (muzlatgichdan)	350 g	600 Vt	4½-5½	2-3	Dimlangan go'sht yoki baliqni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Sousli makaron mahsulotlari (muzlatgichdan)	350 g	600 Vt	3½-4½	3	Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.
Masalliqli va sousli un mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4-5	3	Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing va dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Tayyor taom (muzlatgichdan)	350 g 450 g 550 g	600 Vt	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan plyonka bilan yoping.
Muzlatilgan yarim tayyor fondyu (muzlatilgan)	400 g	600 Vt	6-7	1-2	Muzlatilgan tayyor taomli fondyuni tegishli o'lchamdagi pireks shishasidan qilingan qopqoqli idishga soling. Isitish vaqtida va isitishdan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Dasturxonga tortishdan avval yaxshilab aralashtiring.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 29 2014-07-16 4:38:54

MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga mehmonlar kelgan vaqtda, ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing.
Agar mahsulotning kichik va oriq qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting.

Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyida keltirilgan jadvalga qarang.

Maslahat: Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirish kerak.

Taom	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Go'sht				
Mol go'shti qiymasi	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Go'shtni tekis sopol idishga soling. Ingichka qirralarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan bifshtekslar	250 g	7-8		
Parranda go'shti				
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	14-15	15-60	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga, butun tovuqni ko'kragini esa pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Butun tovuq	1200 g	32-34		
Baliq				
Baliq filesi	200 g	6-7	10-25	Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini semizlari tagiga joylashtiring. Filening ingichka qismlarini va butun baliqning dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Butun baliq	400 g	11-13		
Mevalar				
Reza mevalar	300 g	6-7	5-10	Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diamtrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.
Non				
Bulochka (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	1-1½ 2½-3	5-20	Aylanuvchi patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring!
Tostlar/Sendvichlar	250 g	4-4½		
Nemischa non (bug'doy + javdar uni)	500 g	7-9		

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 30 2014-07-16 4:38:54

GRIL

Grilning qizdiruvchi elementi pech ichki kamerasining shipi ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta’minlaydi. Agar gril avvaldan 4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril rejimi uchun oshxona anjomlari:
Tarkibida metall mavjud bo’lgan issiqqa chidamli idishdan foydalanish mumkin. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo’lgan taomlar:
Ezilgan go’shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo’laklari va son go’shtlari, baliqning yupqa bo’laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh:
Agar ko’rsatmalarda boshqacha ko’rsatilmagan bo'lsa, faqat gril yordamida tayyorlash rejimidan foydalanishda, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

MIKROTTO'LQIN+GRIL

Bu rejim o’zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto’lqinlar bilan ta’minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi tufayli tayyorlanayotgan taom bir tekis qizartiriladi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud:
600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

"СВЧ + Гриль" (Mikroto'lqin + Gril) rejimi uchun oshxona anjomlari:
Mikroto’lqinlarni o’tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Oshxona anjomi issiqqa chidamli bo'lishi kerak. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo’lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastmassa idishdan foydalanmang, chunki u erib ketishi mumkin.

"СВЧ + Гриль" (Mikroto'lqin + Gril) rejimida tayyorlash mumkin bo’lgan taomlar:
Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo’lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo’lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o’tishi bilan ag’dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko’proq ma’lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh:
Birgalikdagi (Mikroto'lqin + Gril) rejimidan foydalanganda, ko’rsatmalarda boshqacha ko’rsatilmagan bo'lsa, taomni yuqori taglikka joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.
Agar mahsulotni har ikkala tomonidan qizartirish talab qilinsa, uni ag'darib qo'yish kerak.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 31 2014-07-16 4:38:54

O'ZBEK

Grildan foydalanib, yangi mahsulotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Pechni gril rejimida 2-3 daqiqa yoqib qo'ygan holda grilni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.
Taomni olayotganda qo'lqopdan foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g dan)	Faqat gril	2-3	1-2	Tostlarni yonma-yon yuqori taglikka qo'ying.
Tomat-gril	400 g (2 dona)	300 Vт + Gril	5-6	-	Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Yuqori taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
Tomat va pishloqli tost	4 dona (300 g)	300 Vт + Gril	4-5	-	Avval non bo'laklarini kesing. Massalliqli tostlarni yuqori taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
Gavaycha tostlar (ananas, vetchina, pishloq bo'laklari)	4 dona (500 g)	300 Vт + Gril	5-6	-	Avval non bo'laklarini kesing. Massalliqli tostlarni yuqori taglikka qo'ying. 2-3 daqiqa kuting.
Pishirilgan kartoshka	500 g	600 Vт + Gril	7-8	-	Kartoshka donalarini ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda panjaraga aylana shaklda joylashtiring.
Sabzavotlardan/ kartoshkadan tayyorlangan qirilgan pishloqli taom (muzlatgichdan)	450 g	450 Vт + Gril	9-11	-	Muzlatgichdan olingan qirilgan pishloqli taomni kichkina issiqqa chidamli idishga soling. Idishni yuqori taglikka joylashtiring. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Pishirilgan olmalar	2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vт + Gril	7-8	-	Olma ichini o'yib oling va mayiz va shinni bilan to'ldiring. Tepasidan bir nechta bodom donalarini joylashtiring. Olmani issiqqa chidamli shisha idishga soling. Taomni to'g'ri pastki taglikka joylashtiring.
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	300 Vт + Gril	8-10	6-8	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni yuqori taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Bifshtekslar (o'rtacha)	400 g (2 dona)	Faqat gril	10-14	8-12	Bifshtekslarni o'simlik yog'i bilan yog'lang. Ularni yuqori taglikka aylana shaklda joylashtiring. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Baliq qovurdog'i	400-500 g	300 Vт + Gril	5-7	5½-6½	Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqlarni yonma-yon holda (boshlari dumiga qaragan) taglikka qo'ying. Grilda tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 32 2014-07-16 4:38:54

GRIL

Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu issiq havo aylanib turadigan oddiy isitish shkafida taom tayyorlashning an’anaviy va yaxshi ma’lum bo’lgan usuli hisoblanadi.
Qizdirish elementi va pechning orqa devorida joylashgan ventilyator, shuning uchun issiq havo erkin aylanishi mumkin.

Koveksiya rejimida taom tayyorlash uchun oshxona anjomlari:
Issiqqa chidamli bo’lgan istalgan idishdan foydalanish mumkin, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkafida foydalanish mumkin bo’lgan barcha narsalar.

Koveksiya rejimida tayyorlash mumkin bo’lgan taomlar:
Konveksiya rejimida har qanday pechenyelar, porsiyali nonlar, bulochkalar va piroglarni hamda mevali piroglarni, dimlangan xamirdan qilingan pishiriqlar va sufleni tayyorlash mumkin.

MIKROTTO'LQIN+GRIL

Bu rejim o’zida grildan kelayotgan issiqlik va mikroto’lqinlar bilan ta’minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi; bunda tayyorlash vaqti qisqaradi, taom ustida esa yaltiroq qizargan qatlam hosil bo’ladi. Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu aylanishi orqa devorda joylashgan ventilyator bilan ta’minlanadigan issiq havo yordamida taom tayyorlashning an’anaviy va yaxshi ma’lum bo’lgan usuli.

"СВЧ + Гриль (Mikroto'lqin + Gril)" rejimida taom tayyorlash uchun idishlar.
Idishlar mikroto’lqinlarni yaxshi o’tkazishi kerak. Ular "СВЧ + Гриль (Mikroto'lqin+Gril)" bo’limida bayon qilingani kabi mikroto’lqinli pechda tayyorlash uchun mo’ljallangan materialdan (masalan, metall bezaklari bo’lmagan shisha, sopol yoki chinni) tayyorlangan bo’lishi kerak.

"СВЧ + Гриль (Mikroto'lqin + Gril)" rejimida tayyorlanadigan taomlar.
Har qanday go’sht va parranda go’shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekslar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari.

Konveksiyadan foydalanib yangi va muzlatilgan mahsulotlarni tayyorlash bo’yicha qo’llanma

Avtomatik isitish funksiyasi yordamida pechni kerakli haroratgacha konveksiya rejimida avvaldan qizdirib oling. Jadvalda ko’rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan konveksiyadan foydalanib tayyorlash uchun qo’llanma sifatida foydalaning. Taomni olayotganda qo’lqopdan foydalaning.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko’rsatmalar
PITSTSA					
Muzlatilgan pitstsa (tayyor)	300-400 g	450 Vt + 220 °C	13-15	-	Pitstsani quyi taglikka joylashtiring. Pishirgandan keyin 2-3 daqiqa kuting
MAKARON MAHSULOTLARI					
Muzlatilgan lazanya	400 g	450 Vt + 220 °C	22-25	-	Mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga soling yoki asl qadog'i bilan qoldiring (buning mikroto'lqinlar va pech issiqligiga chidamli ekanligini hisobga oling). Muzlatilgan makaron mahsulotini pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlashdan keyin 2-3 daqiqa kuting.
GO'SHT					
Mol go’shti/buzoq go’shti qovurdog’i (o'rtacha)	1200-1300 g	600 Vt + 180 °C	20-23	10-13	Mol/qo'y go'shtini yog'lang va murch, tuz va qizil qalampir seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda quyi taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa qoldiring.

O'ZBEK

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 33 2014-07-16 4:38:54

O'ZBEK

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	2 tomon uchun sarf. vaqt (daq.)	Ko'rsatmalar
Qovurilgan tovuq	1000-1100 g	450 Vt + 220 °C	17-22	13-17	Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni avval ko'krak qismini pastga qilgan holda, keyin esa ko'krak qismini yuqoriga qaratgan holda quyi taglikka joylashtiring. 5 daqiqa kuting.
NON					
Yangi yopilgan bulochkalar	6 dona (350 g)	100 Vt + 180 °C	8-10	-	Bulochkalarni quyi taglikka aylana shaklida joylashtiring. 2-3 daqiqa kuting.
Sarimsoqli non (sovutilgan, yopilgan)	200 g (1 dona)	180 Vt + 220 °C	8-10	-	Sovutilgan bagetni pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozda quyi taglikka joylashtiring. Pishirgandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
TORT					
Olma pirogi (xom xamir)	500 g	Faqat 180 °C	38-43	-	Quruq xamirni kichkina to'rtburchak shakldagi metall idishga joylashtiring (uzunligi 25 sm). Tortni quyi taglikka qo'ying. Pishirgandan keyin 5-10 daqiqa kuting.
Mini-oladyalar (xom xamir)	12 x 30 g (350-400 g)	Faqat 220 °C	17-23	-	Oladyalar uchun qog'oz shaklchalarni xamir bilan bir tekis to'ldiring. Shaklchalarni quyi taglikka qo'ying. Pishirgandan keyin 5 daqiqa kuting.
Pechenye (xom xamirdan)	200-250 g	Faqat 200 °C	15-20	-	Sovutilgan rogaliklarni quyi taglikdagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring.
Muzlatilgan tort	1000 g	180 Vt + 180 °C	18-20	-	Muzlatilgan tortni to'g'ridan-to'g'ri quyi taglikka qo'ying. Pirog muzdan tushirilgandan va isitgandan keyin 15-20 daqiqa kuting.

MAXSUS MASLAHATLAR

SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' eriguncha 900 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Shokolad eriguncha 450 Vt quvvatda 3-5 daqiqa qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Asal eriguncha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling. Jelatindan suvni to'kib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Jelatinni u eriganidan keyin aralashtiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PIROGLAR UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirguncha 900 Vt quvvatdan foydalanib, 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.

JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

PUDING TAYYORLASH

Puding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak.

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik

☛ **DOIMO** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
2. Ichki yuzalar va rolikli taglikdan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Sovunli suvni yuvib tashlang va quruq qilib arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Tarelkani zaruratga qarab idish yuvadigan mashinada yuving.

Ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishiga **YO'L QO'YMANG**. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda ovqat zarrachalari:

- ularda to'planib qolmasligiga;
- va eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating.

Ichki kamerani pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

Oshxona plitalari, qaynatish yuzalari va pechlardan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalarda bug' bilan tozalashdan foydalanish mumkin emasligi ko'rsatilishi kerak.

MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.
Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas.

- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

☛ Pechning tashqi qoplamasini **YECHIB OLMANG**. Agar pech nosoz bo'lsa va uni ta'mirlash talab qilinsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa, quyidagi harakatlarni bajaring.

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.

- **Sabab.** Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

O'ZBEK

TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalari va mazkur Yo'riqnoma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts o'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat	
Maksimal	2700 Vt
Mikroto'lqinli pech	1400 Vt
Gril (qizdirish elementi)	1250 Vt
Konveksiya (qizdirish elementi)	Maks. 1850 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 900 Vt - 6 ta quvvat darajasi (IEC-705 standarti)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
O'lchamlari (K x G x U)	
Tashqi	517 x 470 x 310 mm
Pechning qizdirish kamerasi	358 x 327 x 231,5 mm
Tovush balandligi	1,0 fut kub
Og'irligi	
Sof og'irligi	taxmin. 18,0 kg

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

SAMSUNG

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04087A-04

CE107MSTR_BWT,CE107MTR-B_BWT_DE68-04087A-04_UZ.indd 36 2014-07-16 4:38:55